Transformação e Persistência:
antropologia da alimentação e nutrição
em uma sociedade indígena amazônica

Transformação e Persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica

Maurício Soares Leite

Coleção Saúde dos Povos Indígenas

ISBN: 978-85-7541-137-7

Capa
Danowski Design

Ilustração de capa
Detalhe de trançado em palha dos índios Wari’, *Rondônia, Brasil*

Projeto gráfico e editoração eletrônica
Angélica Mello e Daniel Pose Vazquez

Revisão e copidesque
Jorge Moutinho

Supervisão editorial
Marcionílio Cavalcanti de Paiva

Catalogação na fonte
Centro de Informação Científica e Tecnológica
Biblioteca da Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca

L533t Leite, Maurício Soares
Transformação e Persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. / Maurício Soares Leite. – Rio de Janeiro : Editora Fiocruz, 2007.

239 p., il., tab. (Coleção Saúde dos Povos Indígenas)

1.Alimentação. 2.Índios Sul-Americanos. 3.Antropologia Cultural. I.Título.

CDD - 20.ed. - 980.41

2007
EDITORA FIOCRUZ
Av. Brasil, 4036 – 1º andar – sala 112 – Manguinhos
21040-361 – Rio de Janeiro – RJ
Tels.: (21) 3882-9039 e 3882-9041
Telefax: (21) 3882-9006
http://www.fiocruz.br
e-mail: editora@fiocruz.br

Para Adriana, Mariane e Hedy.
E para meus pais, Abelardo e Cleia,
Wao Ho e Wem Camain.

Sumário

Prefácio

Eis-me aqui, fazendo o prefácio do livro de Maurício Leite. Recebi o convite com alegria e o aceitei de forma mais impulsiva ainda. Entretanto, na hora de escrevê-lo 'caí na real', como diriam os mais jovens. Pensei: "Nunca antes fiz um prefácio; como devo proceder para escrever um?".

Resolvi então escrever sobre aquilo de que mais gostei no trabalho de Maurício, desde a primeira vez que li sua tese de doutorado, produzida entre o grupo indígena Wari', no estado de Rondônia, que originou o livro que ora prefacio. Escrevo então sobre o afeto, a sensibilidade e outras várias emoções e reflexões que o trabalho nos evoca.

A primeira delas trata da afirmação de um Wari' sobre Maurício, com a qual o próprio autor abre a apresentação do livro. Dizia o Wari': "Maurício, você quando chegou aqui era muito burro, mesmo. Você não entendia nada". A frase me levou a pensar sobre minhas próprias burrices, e as burrices de todos nós ao adentrarmos o mundo indígena. São inevitáveis as gafes, as grosserias involuntárias, as quebras da etiqueta nativa... Enfim, temos sempre uma completa inadequação de comportamento. É notável, nessas circunstâncias, a infinita paciência dos índios com as nossas limitações de conduta, de saberes e de habilidades necessárias à sobrevivência cotidiana. E o mais lamentável é que boa parte de nós sequer percebe a enorme benevolência de que os indígenas lançam mão, para suportar nossa desastrada presença em seu meio. Porém, o problema maior não é entrarmos 'burros' numa área indígena, é permanecermos 'burros'; ou, ainda pior: há os que, convencidos de sua própria sapiência, aferram-se a ela, incapazes de dar pelo menos uma olhadinha no ponto de vista de seus anfitriões.

Não é, absolutamente, o que o leitor encontrará ao longo das páginas deste livro. Uma das características mais notáveis no trabalho desenvolvido pelo autor é sua fina sensibilidade aos valores e necessidades dos Wari' e sua aguda percepção da rudeza e dos limites da nossa ciência, pouco capaz de apreender, por exemplo, a coerência entre a visão de mundo wari' e suas práticas sociais, dentre as quais aquelas ligadas à alimentação. Assim sendo, ao longo dos capítulos que se seguem, apreciamos o incessante esforço de Maurício Leite para superar o habitual

diálogo estabelecido apenas nos termos definidos por nossas formações profissionais e perseguir uma interação produzida segundo os moldes wari'.

Desse modo, o nutricionista se transmuta em antropólogo e parte para a observação participante do cotidiano alimentar do grupo. A experiência aqui relatada nos oferece um vislumbre do grau de dificuldade enfrentado pelo autor, que persegue a superação dos estreitos limites do sanitarismo científico e torna-se um Wari' honorário. Na sua busca de informações sobre a alimentação, o pesquisador é 'consangüinizado' pelos Wari', que logo lhe providenciam uma família, constituindo-o como parente, por meio da partilha cotidiana da comida. Foi somente a adoção de Maurício pelo grupo que viabilizou o desejado acesso ao consumo rotineiro de alimentos e nos proporcionou uma notável e minuciosa descrição sobre as práticas alimentares do grupo, superando a vacuidade do recordatório alimentar e a dureza dos descontextualizados números obtidos em perfis nutricionais.

Essa é uma interessante viagem que nos leva a uma primeira reflexão sobre a prática antropológica. Quão interessantes e enriquecedores podem ser as etnografias feitas por pesquisadores com formações técnicas especializadas, que se mostrem capazes de superá-las – ainda que sem negá-las – produzindo então uma riqueza etnográfica, que facilmente passaria despercebida ao antropólogo carente de conhecimento técnico específico sobre as nuances da nutrição e da alimentação. Ou seja, estamos tratando aqui dos desafios que se colocam para 'o que fazer' da antropologia, num mundo contemporâneo em que a maior parte das culturas indígenas já conta com estudos monográficos, e no qual encontramo-nos mergulhados no escrutínio de dimensões mais específicas dessas culturas, tais como a saúde, a nutrição, os processos de ensino-aprendizado e outros.

Esse não é, porém, o único aspecto instigante do trabalho em pauta. Ao longo dos capítulos, nos quais o autor persegue o entendimento das práticas alimentares wari', 'em contexto', ele nos brinda com uma panorâmica das relações de reciprocidade, da cosmologia, da predação e da comensalidade, da etnomoral wari' e de suas relações com a natureza e com a economia de mercado. É prazeroso e surpreendente constatarmos quanta coisa se descortina ao longo do fio de Ariadne representado pela temática da alimentação. Igualmente constatamos o quão redutora é a perspectiva biológica que habitualmente rege as ações de segurança alimentar no Sistema Único de Saúde (SUS) e em seu subsistema de saúde indígena.

O texto consegue nos deliciar, não apenas pela variedade e complexidade de facetas que envolvem a alimentação entre os Wari', mas também pelas implicações das informações ali contidas, na organização das práticas sanitárias dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas, ou de outros serviços de saúde a que os indígenas eventualmente recorram.

Ao apresentar a visão de mundo wari' como paradigma a configurar as práticas sanitárias, o autor nos mostra quão agressivo pode ser um diagnóstico

nutricional, quão inadequada pode ser a relação ensino-aprendizado nas práticas educativas em saúde e o quão insidioso e preconceituoso é o nosso senso comum, ao lidar com as formas de ser e de viver indígenas. Sabemos disso em abstrato, mas a pesquisa de Maurício Leite nos coloca diante de uma grande lente de aumento, examinando as minúcias do etnocentrismo contido nas mais bem intencionadas ações de saúde; ela joga luz sobre o grande fosso a ser transposto por todos aqueles que pretendem se aproximar das tão faladas práticas culturalmente sensíveis em saúde.

Outras perguntas inevitavelmente nos assaltam. Quando pensamos nas mudanças das condições de vida dos Wari', ligadas à sua interação com a economia de mercado, nos obrigamos também a pensar: que implicações sociais, políticas e nutricionais podemos esperar do grande afluxo de comida industrializada na alimentação dos grupos familiares indígenas? É perceptível a inquietação do autor, que a repassa para o leitor, ante um percentual de 65,4% de alimentos industrializados, adquiridos no mercado regional, que surgiu no inquérito alimentar realizado entre os Wari'. O quadro se torna ainda mais sombrio com a informação de que tais alimentos responderam por 50% das calorias consumidas e por meros 24% da ingestão de proteínas. Ou seja, não apenas os Wari' têm um alto grau de dependência de alimentos que não produzem, mas também estão convidados, assim como todos nós, a ocupar um espaço permanente, ainda que subalterno, na economia globalizada. Podem exercer o direito perverso de ocupar um assento no restaurante popular do mercado mundial de *trash-food*; de render-se à atração da comida hipercalórica que nos matará cedo demais, embora aparentem fazê-lo de forma lenta.

Como toda boa pesquisa, essas informações nos levam a pensar sobre outras realidades que conhecemos e a nos perguntar como o problema se expressará entre outros grupos indígenas com os quais trabalhamos. E, talvez, em última análise, a nos interrogar sobre nossa própria situação alimentar.

Igualmente perturbadora é a descrição das tensões evidenciadas, no momento atual, entre a partilha obrigatória de favores e alimentos e a recém-iniciada prática de venda de alimentos, que começa a alterar as regras da comensalidade entre os Wari'. Escusado falar sobre o impacto negativo dessas novas formas de convivência sobre o já preocupante perfil nutricional evidenciado pela pesquisa, e sobre o potencial incremento das iniqüidades que rondam os grupos indígenas, particularmente quando comparados com o restante da população brasileira, cujos índices nutricionais, ao contrário do que ocorre entre os indígenas, melhoram a cada geração. A análise dessas mudanças nos é trazida de permeio com os matizes afetivos que envolvem a relação do grupo com o alimento, apreendidos de forma delicada pela pesquisa.

Outras reflexões mais teóricas também são desencadeadas pela leitura do texto de Maurício Leite. Seja no caso dos Wari', que abandonam um elemento central de seu sistema alimentar e de organização social, o milho; seja no caso de grupos rio-negrinos, com os quais trabalho, que deixaram de praticar o xamanismo e os ritos de passagem, surge uma pergunta que sempre emerge em nossas insônias: o que acontece numa sociedade quando um elemento central da estrutura social é abandonado pelo grupo? Como se rearranja a ordem social ante essa nova condição? Que contradições se instalam aí? O livro de Maurício Leite não oferece respostas para isso, eu tampouco as tenho. Mas os índios prosseguem vivendo nessas novas condições de vida, então prossigamos também nós, buscando respostas a essas, e a outras, inquietações apresentadas pelo ser indígena e pelo nosso próprio viver. Enquanto isso, deleitemo-nos com a leitura deste belo e instigante trabalho, fruto de uma nova e criativa geração de pesquisadores da saúde indígena.

Luiza Garnelo
Médica-sanitarista e antropóloga, doutora em ciências sociais pela Universidade Estadual de Campinas, professora de saúde coletiva da Universidade Federal do Amazonas e pesquisadora do Centro de Pesquisas Leônidas & Maria Deane, Fiocruz, Amazônia

Apresentação

Sete meses após minha chegada à aldeia de Santo André, em certa ocasião eu conversava com um dos homens wari', um agente de saúde. Em dado momento, relembrávamos meus primeiros dias na aldeia. Ele, rindo e em tom absolutamente amistoso, disse-me em bom português: "Maurício, você quando chegou aqui era muito burro, mesmo. Você não entendia nada." Naturalmente, demos juntos boas risadas por conta da magnitude da minha ignorância, já 'parcialmente' minimizada, com relação tanto à língua como aos demais aspectos da vida e do pensamento wari'. Esse desconhecimento, infelizmente, não estava limitado a mim: meus interlocutores tinham muito claro para si o grau de desinformação dos brancos acerca de seu cotidiano e de seu modo de pensar.

No entanto, não foram poucas as vezes em que ouvi explicações dos brancos que trabalhavam com eles sobre os motivos da precária situação nutricional wari', e que de modo geral os responsabilizavam por suas condições de vida e saúde: ora diziam-me que eles não alimentavam adequadamente suas crianças, ora que só tomavam a iniciativa de levar comida para casa quando já não havia mais o que comer; que não sabiam aproveitar adequadamente os alimentos ou simplesmente não queriam fazer roças. Nesse tipo de discurso, os Wari' não sabiam como proceder adequadamente ou eram simplesmente indolentes; em ambos os casos, o resultado final era o comprometimento de suas condições de nutrição. Caberia aos brancos, portanto, orientá-los e ensiná-los a proceder corretamente. Como pretendo deixar claro ao longo das análises que se seguem, não posso concordar com esse tipo de visão, em qualquer forma.

Assinalo que contrasto as falas de um wari' sobre um branco, e a dos brancos em geral sobre os Wari', para chamar a atenção para um aspecto aparentemente óbvio, ou que ao menos deveria sê-lo, para os profissionais da saúde que atuam nessa e em outras populações indígenas, e que apresenta desdobramentos importantes. Refiro-me à idéia de que as condutas nativas, e aí incluem-se suas

práticas alimentares, não resultam de mera aleatoriedade, mas seguem princípios e critérios específicos. Critérios lógicos e coerentes com suas visões de mundo.

O reconhecimento da existência desse conjunto de idéias e, mais que isso, o da sua legitimidade constituem pré-requisitos para o seu entendimento; este, por sua vez, é um passo essencial para o diálogo que qualquer tipo de atuação nessas populações inevitavelmente exige. Além disso, a idéia de que a situação nutricional indígena no país pode ser significativamente modificada pela identificação de práticas culturais deletérias do ponto de vista biomédico e, portanto, passíveis de correção com ações educativas corresponde a uma visão no mínimo distorcida das realidades locais, assim como da atuação dos profissionais da saúde nessas populações (Langdon, 2004). Mais que isso, trata-se de um conceito que assume ares etnocêntricos, civilizatórios e mesmo colonialistas, e nessa medida é logicamente inaceitável (Follér, 2004; Leite, 2005). Na vigência de fatores de ordem estrutural amplamente desfavoráveis, como os perfis de morbimortalidade, caracterizados pelo predomínio de doenças infecciosas e parasitárias, condições de saneamento precárias, relações econômicas desiguais e dificuldades com a produção de alimentos e geração de renda, para mencionar os mais evidentes, atribuir a precariedade da situação nutricional indígena a esse tipo de componente constitui uma espécie de 'miopia' metodológica, na melhor das hipóteses não-intencional.

A distância entre os discursos wari' e não-indígena sinaliza ainda para o fato de que os primeiros, de modo geral, têm sido pouco ouvidos pelos serviços de saúde, e nisso incluem-se as questões de ordem alimentar e nutricional.[1] Não me refiro a uma ausência absoluta de diálogo, nem afirmo que eles não sejam ouvidos em suas queixas. No entanto, não parece haver espaço institucional para as especificidades culturais; o diálogo existe, mas nos termos da biomedicina. Com exceções individuais, os serviços prestados à população parecem passar ao largo dos esforços de compreensão do pensamento do grupo acerca de questões ligadas à sua saúde (Conklin, 1989, 1994; Novaes, 1996). Não se trata, contudo, de um problema referente às unidades ou equipes que prestam assistência aos Wari'; o problema reflete as limitações inerentes à estrutura dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEIs), que ainda se mostram incapazes de lidar com as singularidades das populações indígenas e de preparar adequadamente os profissionais para o exercício de suas atividades em um contexto de relações interétnicas (Langdon, 2004).

As questões nutricionais e alimentares entre os povos indígenas encontram-se inseridas no contexto da atenção à saúde dessas populações; desse modo, a discussão da operacionalização do conceito de 'atenção diferenciada' no âmbito alimentar-nutricional remete à assistência à saúde indígena em termos mais amplos. O panorama que se descortina, nesse aspecto, não é exatamente favorável. Fica evidente o contraste entre o tom das políticas estatais de atenção à saúde indígena e as práticas e os discursos locais. As primeiras contemplam, por certo, a especificidade

e a atenção diferenciada; no entanto, em âmbito local o discurso oficial da singularização não chega a se concretizar. Mesmo nos documentos oficiais, a especificidade cultural acaba sendo de certa forma banalizada, mantida que é em termos amplos e imprecisos. Nos discursos oficiais, além disso, as populações aparecem como vítimas passivas dos processos de mudança, o que não parece corresponder à realidade. As especificidades culturais não apenas afetam a aceitabilidade e o sucesso das intervenções, mas modulam – e nisso as populações têm um papel ativo, e não passivo – os próprios processos de mudanças e suas conseqüências.

A distância entre o discurso oficial e sua operacionalização é também assinalada por Langdon (2004: 43), que afirma: "Em nível nacional (...), a Funasa (Fundação Nacional de Saúde) não tem estimulado os DSEIs a refletir sobre suas práticas clínicas, bem como não está claro se os profissionais têm compromisso de desenvolver atenção diferenciada (...)." Se por um lado a adequação dos serviços de saúde às especificidades locais certamente transcende a sensibilização desses profissionais, a formação de agentes indígenas de saúde e a garantia do acesso aos serviços, dentre outros aspectos (Buchillet, 2004), por outro a sua realização encontra um sério obstáculo já na questão da compreensão das particularidades socioculturais. É notável que, na análise dos planos distritais dos DSEIs, Garnelo, Macedo & Brandão (2003: 49) assinalem que

> Dos 17 planos distritais consultados para a elaboração deste documento, 'nenhum deles' programava serviços adaptados às singularidades culturais dos grupos indígenas presentes no território distrital, nem promovia a articulação com os sistemas tradicionais de cura e cuidados dos grupos étnicos atendidos ou desenhava estudos antropológicos que viabilizassem o acúmulo de conhecimentos sobre a cultura de sua clientela para subsidiar a gestão distrital.

A dimensão nutricional, nessa trajetória, não é particularmente favorecida. Um contraste semelhante entre os documentos oficiais e as práticas locais pode ser observado. A menção à sociodiversidade, no que diz respeito especificamente à alimentação e à nutrição, é feita em documentos produzidos nas mais diversas instâncias, estando presente no documento final da III Conferência Nacional de Saúde Indígena; na Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena; na Portaria Ministerial n. 2.405, que trata do Programa de Promoção da Alimentação Saudável em Comunidades Indígenas (PPACI); e ainda em documentos produzidos em fóruns de discussão sobre segurança alimentar, como a *Carta de Olinda* (II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2004) e a *Carta de Sobradinho* (Fórum Nacional para Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas do Brasil, 2003). Apesar disso, parece ainda distante a concretização de uma atenção diferenciada aos problemas nutricionais entre as sociedades indígenas. Mais próxima parece estar a implantação de rotinas de

vigilância nutricional em áreas indígenas, exigindo adequações de cunho basicamente logístico para a produção de dados nutricionais entre essas populações. Além do mais, o caráter essencialmente biomédico das propostas de vigilância nutricional indiscutivelmente assemelha-se mais ao modelo de assistência à saúde já desenvolvido pela Funasa que qualquer iniciativa de articulação das práticas biomédicas com os pontos de vista nativos. Não envolvendo a superação de diferenças epistemológicas, sua implantação se mostra menos complexa que a adoção de abordagens culturalmente sensíveis.

A pesquisa que deu origem a este livro partiu de minha insatisfação e inquietude diante das abordagens que hoje prevalecem nas análises da situação alimentar e nutricional das sociedades indígenas, essencialmente centradas nos aspectos biomédicos do tema. A própria atenção dispensada à saúde desses povos segue, como se viu, essa orientação, a despeito das extensas discussões e demandas que apontam em outra direção. Esse tipo de abordagem impõe, a meu ver, sérios limites à compreensão de um problema de natureza reconhecidamente complexa.

O trabalho foi, antes de tudo, uma tentativa de superar essas limitações e de, ao responder a uma inquietude pessoal, contribuir para o conhecimento sobre o tema. Meu objetivo era descrever, da melhor forma possível, as condições de alimentação e nutrição do grupo, o que incluía um esforço direcionado ao entendimento de suas práticas alimentares. Em última instância, ao entendimento do pensamento wari'. É devido a esse último componente, bastante ambicioso para minha formação biomédica, que fiz algumas opções metodológicas que me pareceram fundamentais para o sucesso da pesquisa, como trabalhar sozinho, tentar aprender a língua nativa e, se/e assim que me fosse permitido, partilhar teto, alimentação e a rotina com uma família wari'. Isso, naturalmente, exigiu a realização de um trabalho de campo relativamente longo para os padrões dos estudos sobre nutrição de povos indígenas, mas certamente breve para estudos antropológicos.

Desse modo, trabalhei na aldeia de Santo André, na Terra Indígena Pacaás Novos, que contava na época com trezentos habitantes, de um total de cerca de 2.700 indivíduos Wari'. A pesquisa baseou-se em trabalho de campo, realizado em três viagens de outubro de 2002 a novembro de 2003. A primeira aconteceu entre outubro e dezembro de 2002; a segunda, entre janeiro e junho de 2003; e a última teve lugar em novembro de 2003. No total, foram oito meses de permanência na aldeia de Santo André. Durante os primeiros três meses e meio fiquei hospedado em um alojamento anexo à farmácia da aldeia, onde podia preparar minhas refeições com os gêneros que eu havia levado para a aldeia. Nos meses seguintes, passei a viver com a família de Wao Ho e Wem Camain. De modo a não sobrecarregá-los com meu consumo de alimentos e outros itens, eu entregava à família gêneros como arroz, feijão, açúcar, sal, óleo de cozinha, macarrão, biscoitos, café, leite em pó e algum charque. Levei também sabão, velas, fósforos, munição, anzóis e náilon. Minha

escolha destes itens baseou-se no que via os Wari' consumirem em seu cotidiano, e minha única restrição relacionava-se a levar balas (doces) para a aldeia, o que quase invariavelmente faziam todos os não-índios que seguiam para lá e ainda os Wari' que iam a Guajará-Mirim. Embora de modo geral estranhassem minha recusa em fazê-lo, era tal a freqüência com que eu via crianças e adultos com dores de dente que julguei apropriado evitar essa prática (embora soubesse que a prevalência aparentemente elevada de cárie dental entre os Wari' não se devesse somente ao hábito esporádico de chupar balas). Não mantive comigo alimentos de qualquer espécie, e sempre partilhava de suas refeições. Assim, comia o mesmo que todos, nos mesmos horários e, à medida que aprendia como fazê-lo adequadamente, da mesma forma. O cardápio resultante não era distinto daquele observável em qualquer domicílio wari' e mesclava produtos comprados e produzidos em atividades de agricultura, caça e coleta. No entanto, considerando haver alterado, tanto em razão de minha presença como dos itens (alimentares ou não) que havia trazido, a disponibilidade de alimentos nesse domicílio, não o incluí nos inquéritos alimentares. Assinalo ainda que mesmo minhas observações da rotina levavam esse dado em consideração.

Não usei intérpretes durante o trabalho. Embora fossem pouco numerosos os Wari' fluentes em português, com o tempo fui aprendendo sua língua, e no final do trabalho já não falava português na aldeia. É claro que meu vocabulário era limitado, e por certo eu cometia freqüentes erros gramaticais. De todo modo, expressar-me em sua língua e, mais que isso, esforçar-me para consegui-lo foi fundamental para o meu relacionamento com os Wari', e imprescindível para minha compreensão de suas idéias e de suas práticas cotidianas.

O livro encontra-se organizado em cinco capítulos, além da introdução e das conclusões. O primeiro apresenta a população de estudo, os Wari', grupo indígena da Amazônia oriental. Com base em revisões históricas sobre o grupo, sua trajetória é brevemente descrita e contextualizada no processo de ocupação da região por frentes extrativistas e de colonização. São descritos ainda dados ambientais e demográficos, e delineados em termos gerais seus perfis de morbidade e mortalidade. Esse capítulo tem por objetivo contextualizar a situação wari' em um panorama mais amplo, no qual a dimensão nutricional apresenta-se intimamente associada a uma diversidade de aspectos.

Os capítulos 2, 3, 4 e 5 comportam a descrição e a análise dos dados coletados ao longo do trabalho de campo e constituem conjuntos complementares de dados. Os capítulos 2, 3 e 4 referem-se, de modo geral, aos processos de produção, processamento e consumo de alimentos; o capítulo 5, ao perfil nutricional da população, diagnosticado com base na antropometria. Os capítulos 2, 3 e 4, na verdade, formam uma espécie de 'bloco' centrado em uma ampla e, confesso, difícil

tentativa de descrever e analisar aspectos ecológicos e antropológicos da alimentação wari', sendo, dessa forma, especialmente complementares entre si.

O capítulo 2 ("Subsistência") busca fazer uma descrição das práticas econômicas da população, com uma atenção particular às formas de produção e obtenção de alimentos. São discutidos o alcance e as implicações das mudanças observadas na economia wari' e especialmente a inserção do grupo na economia de mercado. Esse envolvimento é descrito como um processo caracterizado pela mercantilização da produção agrícola e pela ampliação das fronteiras de seu sistema alimentar. Ambos os aspectos indicam a preponderância de seus reflexos negativos e as profundas implicações envolvidas. A situação de desigualdade em que se encontram no âmbito das relações comerciais tem conseqüências importantes no cotidiano wari' e irá se refletir nos padrões de utilização dos recursos naturais, na produção de outros alimentos, nos perfis de consumo alimentar e nas condições nutricionais da população, o que ficará cada vez mais evidente nos capítulos subseqüentes deste livro.

O capítulo 3 ("Transformação e persistência: práticas alimentares wari'") refere-se ao modo como os Wari' preparam, distribuem e consomem seus alimentos, em seu dia-a-dia. Além disso, nele busquei compreender algo acerca dos motivos que norteiam essas práticas – isto é, do pensamento wari' sobre a alimentação e outras dimensões de suas vidas – e que se refletem em suas relações com a comida. Essa compreensão que, friso, não é total ou acabada, permitiu a identificação de um conjunto extenso de regras e princípios coerentes aos quais os Wari' submetem suas práticas cotidianas direta ou indiretamente ligadas à alimentação. Mais que isso, sob diversos aspectos essas condutas refletem sua dinâmica social, seus conceitos de fisiologia, suas relações com o meio ambiente e assim por diante. Procuro demonstrar a indissociabilidade do pensamento wari' no que concerne a aspectos que poderiam ser julgados aparentemente distintos, evidenciando as limitações ainda maiores das análises que comportem apenas os ditos aspectos biológicos da alimentação, segundo o discurso biomédico.

A análise do capítulo, ainda mais quando referida às discussões do capítulo anterior e daquele que se segue, conduz a uma reflexão acerca do alcance das transformações observadas nas práticas alimentares de populações indígenas e do tratamento simplificado que essa questão tem recebido por grande parte dos estudos que se propõem a entendê-la. Contra essa limitação, argumenta-se a necessidade de se tornarem mais complexas as discussões sobre mudanças e práticas alimentares entre povos indígenas, com a aplicação efetiva – e não apenas alegada – de uma perspectiva multidisciplinar.

O capítulo 4 ("Consumo alimentar") diz respeito aos dados coletados durante a realização de dois inquéritos alimentares de natureza qualiquantitativa. Os inquéritos, feitos em duas épocas do ano, revelam nuances importantes na

dinâmica de obtenção e consumo de alimentos. Os dados registrados ao longo do trabalho subsidiaram uma discussão do alcance e das implicações das mudanças observadas no sistema alimentar wari', objeto da atenção desse capítulo, e ainda a descrição das práticas alimentares, sistematizadas no capítulo anterior. A observação dos perfis de consumo possibilitou ainda uma discussão do papel dos processos decisórios em âmbito domiciliar na escolha das estratégias econômicas e, desse modo, na determinação das possíveis repercussões de ordem nutricional. Esses processos aparecem como responsáveis por um notável grau de heterogeneidade entre os perfis de consumo alimentar dos domicílios avaliados, aspecto que difere das descrições correntes para populações indígenas amazônicas. Discute-se a necessidade de se considerar a dimensão sazonal das condições de alimentação e nutrição dessas populações na definição de rotinas de vigilância nutricional, ante as evidências de que processos equivalentes têm lugar em outras populações indígenas do país, e diante ainda de seus possíveis reflexos sobre seus perfis de saúde e nutrição.

O quinto capítulo ("Perfil nutricional") apresenta e discute os dados de dois inquéritos antropométricos realizados em Santo André, em estações do ano distintas. O capítulo busca traçar o perfil nutricional de toda a população, analisando ainda segmentos populacionais específicos. Identificam-se, desse modo, os grupos mais vulneráveis à ocorrência de problemas nutricionais, e examinam-se os possíveis aspectos biológicos e socioculturais envolvidos na determinação do perfil observado. No debate acerca da interpretação da antropometria entre populações indígenas, o caso wari' revela um acúmulo de evidências que justificam a interpretação dos dados como indicadores de uma situação nutricional inadequada, em que se destaca a grande magnitude das prevalências de desnutrição infantil. Para além da sua dimensão absoluta, os dados revelam uma grande disparidade entre a situação wari' e o restante da população brasileira.

Em "Conclusões" são retomadas algumas questões apresentadas ao longo do livro, buscando realizar uma síntese dos principais achados. O perfil nutricional dos Wari' de Santo André é visto como um indicador bastante sensível de suas condições de vida e revela um quadro amplamente desfavorável, confirmado pelo exame das condições sanitárias e dos perfis de mortalidade e morbidade. A situação wari' apresenta-se como uma expressão das desigualdades que a separam do restante da população brasileira e reflete as interações entre aspectos ecológicos, sanitários, socioculturais e econômicos, dentre outros. Aqui são mostrados alguns aspectos relevantes para a superação dos problemas observados, em razão das especificidades do caso wari'. Em seu conjunto, os dados indicam que a compreensão dos determinantes da situação nutricional da população, em âmbito individual ou coletivo, não pode prescindir de uma cuidadosa contextualização dos achados no conjunto das práticas nativas e das idéias que as orientam. De outro modo, impõem-se limites

muito claros não apenas ao entendimento do quadro, mas também às possibilidades de superação das dificuldades hoje enfrentadas pela população.

O trabalho que aqui se concretiza não teria sido possível sem o apoio de diversas instituições e pessoas. Os recursos para a realização da pesquisa de campo foram providos pelo Projeto Multicêntrico em Saúde Indígena Ensp/Fiocruz-Universidade Federal de Rondônia: saúde e demografia em contextos de mudanças sociais, econômicas e culturais na Amazônia Ocidental, financiado pela Fundação Ford. Durante o doutorado, fui bolsista do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) (processo 141242/00-0). O apoio da Fundação Nacional do Índio, em especial da Administração Regional de Guajará-Mirim, e o da Fundação Nacional de Saúde (Funasa) foram essenciais para a realização do trabalho de campo. Na Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, da Fundação Oswaldo Cruz (Ensp/Fiocruz), encontrei o apoio institucional e o estímulo necessários ao meu crescimento intelectual.

Tenho, para com as antropólogas Beth Ann Conklin e Aparecida Vilaça, uma enorme dívida, que sinceramente não imagino como possa retribuir. Admiro profundamente a sensibilidade com que escrevem sobre os Wari'. *Wari' pin na Beth. Aparecida kem*. A Ricardo Santos e Carlos Coimbra Jr., meus orientadores, sou sinceramente grato pela amizade, pelo apoio, estímulo e exemplo profissional. Agradeço sobremaneira a Aparecida Vilaça, Luiza Garnelo, Silvia Gugelmin, Roseli Magalhães de Oliveira, Mércio Pereira Gomes e Luciana Cerqueira Castro, que fizeram leituras de versões anteriores do trabalho e permitiram que eu o enriquecesse com base em suas críticas e sugestões. Agradeço também a cuidadosa leitura e as sugestões feitas por dois pareceristas anônimos que avaliaram inicialmente esta obra e contribuíram muito para minhas reflexões.

Tenho, para com os Wari', uma dívida que persistirá por minha vida. Sinto-me verdadeiramente privilegiado por haver permanecido entre eles e pela compreensão, ainda que limitada, que logrei alcançar de seu universo. Tive, em Wao Ho e Wem Camain, novos pais, e em Raquel, Eliana, Cristiane e Quimoin, novas irmãs. Moacir, meu cunhado, é como um irmão para mim. Jimain Wom, Clemilda, Orowao e Topa' são verdadeiramente meus irmãos mais novos. Vi Topa', agora já crescida, dizer suas primeiras palavras em sua língua e reconhecer-me como seu irmão mais velho. Tenho por todos eles um amor infinito, e é com muita alegria que vejo esta família crescer com o nascimento de novas crianças.

Notas

[1] Embora a questão nutricional não se restrinja, naturalmente, a aspectos biomédicos.

Introdução

Perspectivas Bioculturais em Alimentação e Nutrição

As foods transforms to nutrients, culture blends into biology.
Goodman, Dufour & Pelto (2000)

As relações entre homem e ambiente na Amazônia têm sido descritas em abordagens que incluem modelos ambientais de evolução sociocultural e de comportamento adaptativo (Hames & Vickers, 1983a), que buscam explicar tanto as formas e possibilidades de ocupação humana da região como traços socioculturais das sociedades indígenas amazônicas. Trata-se de uma literatura extensa, que reflete décadas de intensos debates e vem recebendo aportes de diversos campos de conhecimento, como a arqueologia, a etnologia, a ecologia e a biologia. Sem pretender esgotá-la aqui, irei pontuar alguns dos principais argumentos e autores envolvidos nos debates, buscando ilustrar – ainda que de modo breve – a riqueza das discussões.[2]

Revendo a literatura sobre as relações entre o homem e o ambiente na Amazônia, Morán (1990) as divide em duas correntes. Para uma delas, essas relações seriam explicadas pela história cultural; ela veria no homem a "capacidade infinita (...) em controlar a natureza e até em ignorar as limitações que ela apresenta" (Morán, 1990: 56). Para a outra, a humanidade estaria inevitavelmente sujeita às limitações impostas pelo meio. Morán chama a atenção, nesta última corrente, para a inestimável contribuição de Julian Steward, que viria a influenciar toda uma geração de antropólogos e que permearia a elaboração do próprio *Handbook of South American Indians*, organizado por Steward (1948). Central às análises do autor era a idéia da ação preponderante de determinantes ambientais sobre a cultura das sociedades nativas.

Nas décadas seguintes, a Amazônia seria vista como um ambiente hostil, habitado por grupos humanos demograficamente reduzidos e esparsos, tidos como

social e culturalmente pouco complexos. Este seria o "modelo padrão" (Viveiros de Castro, 2002: 321), determinado pela adaptação humana a fatores ambientais limitantes. Embora Steward já reconhecesse algum grau de heterogeneidade ecológica na região, uma vez admitida a preponderância do ambiente, restaria pouco espaço à ação humana, como um diferencial importante na condução do modo de vida das populações amazônicas.

Dentro desse ideário, Fausto (2001) chama a atenção, ainda, para as imagens da floresta amazônica no pensamento ocidental, oscilando entre os pólos da fartura e da escassez. O primeiro remontaria à tradição ibérica da idéia de paraíso terrestre, tendo sido incorporado pelo discurso ambientalista. O segundo estaria associado à dificuldade dos colonizadores em adaptarem-se ao ambiente da floresta, e estaria refletido na antropologia dos últimos cinqüenta anos.

A influência das idéias de Steward e seus seguidores, no entanto, não se limitou à antropologia, em seus diversos ramos, ou à ecologia humana. Neves (1998) assinala que grande parte da arqueologia amazônica é tributária dos conceitos apresentados no *Handbook of South American Indians*, e que argumentos ecológicos, fossem eles determinísticos, fossem possibilísticos ou causais, ainda constituiriam importantes ferramentas para explicar as dinâmicas socioculturais da Amazônia pré-colonial. A pretensão de explicar a ocupação humana da região acabaria por resultar também em um certo modo de compreender determinados traços socioculturais das sociedades indígenas contemporâneas das chamadas terras baixas sul-americanas. Estas eram descritas como pequenas, simples, isoladas, autônomas e dispersas, contrastando vivamente com as sociedades hierarquizadas e politicamente centralizadas dos Andes centrais. Ao mesmo tempo que a rica particularidade sociológica dos índios sul-americanos era, de certa forma, negligenciada (Overing-Kaplan, 1977), essas diferenças eram equacionadas em termos evolucionistas e explicadas com base em fatores ambientais. Atributos ecológicos atuariam como impeditivos do surgimento de sociedades 'mais complexas'.

Dentre os fatores considerados significativos para a ocupação humana da região, a alimentação ocupa sem dúvida um lugar-chave (Adams, Murrieta & Sanches, 2005; Murrieta & Dufour, 2004; Murrieta, Dufour & Siqueira, 1999). Assim é que a escassez de solos agricultáveis é inicialmente apresentada como o fator limitante, lugar posteriormente ocupado nos debates pela proteína da dieta, sem que contudo se modificasse a natureza da argumentação. Entre os principais representantes dessas correntes estão, respectivamente, Betty Meggers e Donald Lathrap.

Os solos ácidos e pobres da região seriam incapazes de suportar grandes populações, podendo ser cultivados por poucos anos e exigindo um longo tempo de recuperação. Atualmente, no entanto, é reconhecida a heterogeneidade pedológica amazônica, com o registro de terras ricas e adequadas para a agricultura

em proporção significativa, embora fragmentadas por toda a região. Morán (1990) indica a existência de milhões de hectares de solos férteis em toda a Amazônia, ainda que dispersos entre solos efetivamente pobres e ácidos. Além disso, a definição do caráter limitante dos solos em termos absolutos desconsideraria o peso da tecnologia disponível em contextos etnográficos distintos (Morán, 1990).

A capacidade de produção de alimentos pela agricultura foi ainda questionada por Carneiro (1983) com base nos dados sobre os Kuikuru, que demonstravam uma elevada produtividade da cultura da mandioca mesmo em solos ácidos. Carneiro (1995) indica ainda o pequeno investimento em trabalho necessário para a produção de excedentes significativos, capazes de assegurar a provisão de alimentos mesmo diante da ocorrência de imprevistos que pudessem comprometer a produção, como o ataque de porcos-do-mato. Mesmo baseada na produção da mandioca, a região do Alto Xingu teria mesmo um passado pré-colombiano de populações extensas e uma organização social complexa (Carneiro, 1995; Heckenberger, 2001, 2005). As evidências etnográficas e arqueológicas da região contrariam a idéia de que somente as várzeas amazônicas, caracterizadas pelos solos férteis, permitiriam o desenvolvimento de sociedades complexas; e de que o cultivo do milho e de outros grãos e a agricultura intensiva seriam elementos fundamentais para a manutenção dessas sociedades (Carneiro, 1995; Roosevelt, 1980).

Ainda na década de 60, a baixa disponibilidade de proteína veio a ser considerada o fator limitante, em lugar dos solos férteis. Em 1975, Gross publicou uma revisão dos dados disponíveis na época sobre a ingesta protéica de diversos grupos e que revelam um consumo modesto, com médias diárias variando entre 15 e 63 g *per capita* (Gross, 1975). A escassez do nutriente seria responsável por traços culturais como a elevada mobilidade, a manutenção de baixos níveis de crescimento demográfico e a guerra, sem os quais os níveis de consumo do nutriente seriam comprometidos. O trabalho de Gross assume uma importância particular pelo fato de, diferentemente de seus antecessores, basear seus argumentos em dados quantitativos sobre consumo protéico e biomassa (Hames & Vickers, 1983a).

Resumidadamente, as discussões que se seguiram argumentaram a favor do papel adaptativo dos tabus alimentares (Ross, 1978), da produtividade da caça e da pesca, do uso de múltiplas ecozonas e da relativa importância da pesca em relação à caça (Beckerman, 1983; Hames & Vickers, 1983b; Hill & Hawkes, 1983; Stocks, 1983; Milton, 1991). As críticas à idéia da limitação protéica incluíam abordagens apoiadas em paradigmas tão distintos como os ecológicos, sociológicos e simbólicos (Senra, 1996). O exame da hipótese resultou na produção de dados fundamentais para a compreensão dos modos de vida amazônicos, embora o diálogo com a etnologia tenha sido mínimo (Viveiros de Castro, 2002; para um exemplo de uma iniciativa bem-sucedida de diálogo, ver Descola, 1994). A distância entre os campos já se manifestara muito antes, ainda na década de 50. Para Viveiros de

Castro (2002: 322), o estruturalismo de Lévi-Strauss, especialmente a partir dos três volumes iniciais das *Mitológicas*, desloca "para o interior das cosmologias ameríndias a macro-oposição [*sic*] conceitual entre natureza e cultura que subjazia às teorias deterministas dos herdeiros de Steward". Esse distanciamento viria a se reduzir, mais tarde, com os trabalhos de William Balée sobre a etnobotânica Ka'apor e de Philippe Descola sobre a ecologia e a economia Jívaro. Neves (1998: 625) também descreve a "morte lenta e indolor" das teorias limitantes ao desenvolvimento cultural e à ocupação da Amazônia, graças às contribuições da etno-história, da ecologia e, ainda, da ecologia histórica de William Balée.

Em sua análise da etnobotânica dos Ka'apor, Balée propõe uma descrição dos aspectos ecológicos e históricos de suas relações com as plantas que não apenas os circundam, mas que foram em grande medida modificadas por eles (Balée, 1993). O grupo apresenta um sofisticado sistema de manejo florestal, capaz de manter a produtividade da terra, da fauna e da flora nos arredores dos assentamentos Ka'apor, e que aumenta a habitabilidade do ambiente (Balée & Gely, 1989; para outros exemplos de manejo de recursos naturais na Amazônia, ver Posey & Balée, 1989). As florestas amazônicas não seriam, assim, ambientes intocados, mas o resultado de uma longa interação com as sociedades que as ocupam. Em certas condições, a presença humana poderia mesmo aumentar a biodiversidade, em lugar de reduzi-la (Balée, 2006; Hornborg, 2005). A abordagem representa um deslocamento radical das perspectivas anteriores, redimensionando os papéis humano e ambiental e situando-os ainda em uma perspectiva histórica que confere uma nova profundidade temporal às análises das relações entre o homem e a paisagem.

A Amazônia vem sendo, ao mesmo tempo, progressivamente reconhecida em sua diversidade ambiental e pela complexidade das relações entre as sociedades nativas e os ecossistemas que elas ocupam, para além da clássica dicotomia várzea–terra firme (Morán, 1995). Mesmo as vertentes adaptativas propõem a integração de perspectivas históricas às abordagens ecológicas da realidade humana na região (Morán, 1990). E, reconhecida a "complexidade das formas sociais" ameríndias, o panorama dos estudos sobre as sociedades amazônicas parece caminhar em direção a uma aproximação entre as diferentes tradições do campo, em que pese a influência das perspectivas originais (Viveiros de Castro, 2002: 320).

Fica evidente, na literatura sobre as populações indígenas sul-americanas, a importância dos temas associados à alimentação em suas cosmologias e da centralidade de aspectos como a comensalidade nos conceitos nativos de corporalidade e de parentesco (para alguns exemplos, ver Hugh-Jones, 1979; Lévi-Strauss, 1968; Teixeira-Pinto, 1997; van Velthen, 1996; Vilaça, 1992, 1995; Viveiros de Castro, 1987). Diante destes estudos, parece claro o papel exercido pelo pensamento nativo não apenas na orientação de suas práticas alimentares, mas ainda na modulação das mudanças relacionadas a essas condutas.

Embora a existência de princípios culturalmente específicos a orientar as práticas alimentares seja comum a quaisquer populações humanas, no caso dos povos indígenas a sua compreensão assume uma relevância particular, por diversas razões. Essas populações com freqüência passam, a partir do contato com não-indígenas, por drásticas mudanças em seus modos de vida, o que invariavelmente afeta sua subsistência e suas condições de alimentação e nutrição. Aliada a isso, a articulação com a população não-indígena geralmente acontece em bases amplamente desfavoráveis para as populações nativas, o que se reflete em seus indicadores de saúde e na precariedade das condições ambientais e sanitárias em grande parte das comunidades. Trata-se, assim, de um segmento da população brasileira particularmente sujeito a problemas de ordem nutricional, o que fica aparente nos dados nutricionais disponíveis, ainda que escassos.

Assinalo que não me refiro a princípios que permaneçam a orientar as práticas cotidianas de modo invariável, sem a modulação pelos indivíduos, ou sem que ocorram transformações ao longo do tempo. Ou seja, a princípios fixos e imutáveis, estabelecidos anteriormente à ação, determinando-a e mesmo determinando o pensamento. Trata-se aqui justamente de ver a cultura como dinâmica e heterogênea, e permanentemente negociada (Langdon, 2003). É importante sinalizar que se houve mudanças profundas nos cotidianos dessas sociedades, isto não 'determina' inexoravelmente a ocorrência de modificações em resposta aos estímulos exteriores à sociedade.

Por fim, na atual conjuntura há uma movimentação no sentido de superar os problemas nutricionais dessas populações de modo culturalmente sensível e com a participação ativa das comunidades, o que exige abordagens mais sensíveis às especificidades locais (Fórum Nacional para Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas do Brasil, 2003). O entendimento das idéias nativas relacionadas à alimentação e, em termos mais amplos, da situação etnográfica em que essas idéias se expressam é, como argumentarei a seguir, fundamental para a compreensão dos perfis nutricionais observados.

Esse argumento, contudo, não é exatamente recente. A partir das primeiras décadas do século XX foi-se consolidando, gradualmente, a convicção de que as raízes dos problemas nutricionais estavam além de sua dimensão biológica, remontando a aspectos sociais, culturais e ambientais, entre outros. Em uma breve revisão das pesquisas que situaram as análises de aspectos alimentares e/ou nutricionais em contextos etnográficos mais amplos, Freedman (1977), embora mencionando estudos realizados ainda em fins do século XIX, assinala como um marco nos estudos antropológicos dos hábitos alimentares o trabalho da antropóloga britânica Audrey Richards na então Rodésia, atual Zimbábue, no início da década de 30. Em 1935 o governo inglês, com o British International African Institute,

inaugura o que Freedman apresenta como a primeira articulação formal entre especialistas de nutrição e de antropologia, criando o Diet Committee, cujo corpo de pesquisadores atuaria nas colônias da África inglesa.

Na época, mostravam-se apenas temporariamente bem-sucedidas as intervenções feitas em crianças africanas severamente desnutridas. Uma vez reinseridas em suas comunidades, isto é, nos ambientes onde permaneciam inalterados os fatores responsáveis pelo problema, as crianças logo voltavam a apresentar um quadro de desnutrição. Em um momento em que as pesquisas privilegiavam os aspectos fisiológicos e bioquímicos do problema, tais intervenções baseavam-se em um modelo monocausal e viam na suplementação de proteínas a possibilidade de sua superação (Johnston, 1987). É interessante observar que, duas décadas mais tarde, a orientação das investigações e intervenções no continente africano ainda não havia se modificado de todo, o que Robson (1978) atribui em parte ao volume consideravelmente maior de conhecimentos sobre a ciência nutricional do que das ações apropriadas para a prevenção da desnutrição protéico-energética. O autor, mencionando as dificuldades que ele próprio enfrentara na década de 50 na Tanzânia, a serviço do governo britânico, afirma que as intervenções usualmente baseavam-se na compreensão dos determinantes imediatos dos problemas nutricionais. Vale assinalar que ainda hoje, a despeito do acúmulo de conhecimentos sobre o tema e da complexidade das análises, a natureza complexa e multifatorial da desnutrição ainda desafia o sucesso das intervenções em populações humanas.

Nos Estados Unidos é criado, em 1940, o Committee on Food Habits, do National Research Council, com a participação de profissionais das áreas de antropologia, sociologia, economia doméstica, psicologia e saúde pública. Ao longo dos anos seguintes, tiveram lugar diversos inquéritos regionais – contemplando inclusive populações indígenas – sobre práticas alimentares e condições nutricionais, com o objetivo adicional de identificar as possibilidades de intervenção e, ainda, delinear estratégias de pesquisas apropriadas. Um aspecto particularmente significativo na atuação do Committee on Food Habits, no entanto, foi o fato de constituir a primeira iniciativa de intervenção em populações pertencentes a nações desenvolvidas, no que contrastava com as iniciativas do Diet Committee britânico, direcionadas às colônias inglesas na África (Freedman, 1977). Kandel, Jerome e Pelto (1980) destacam a importância do Committee on Food Habits no reconhecimento do papel central de fatores não-nutricionais nas condutas alimentares da população norte-americana com a publicação, em 1945, do *Manual for the Study of Food Habits: a report of the Committee on Food Habits*, sob a coordenação da antropóloga Margaret Mead.

A despeito do acúmulo de evidências que, desde então, indicam essa direção e do crescente número de investigações que adotam as mais diversas

perspectivas sobre o tema, o panorama não mudou radicalmente, ou pelo menos não imediatamente. A proposta de contextualização das questões nutricionais em um quadro mais amplo, no qual interagem aspectos que transcendem a esfera estritamente biológica, passou a tomar corpo principalmente a partir da década de 70. Ainda assim, já nos anos 80 Douglas (1982) chamava a atenção para o contraste entre o volume de pesquisas sobre a fisiologia da nutrição e a escassez de análises que discutissem os fatores de ordem social a serem abordados em pesquisas de campo, de modo a subsidiar a implantação de programas de intervenção em sistemas alimentares tradicionais.

Cattle (1977) mostra a articulação entre a antropologia e as ciências nutricionais como uma alternativa à tendência particularizante – no sentido de manter as análises restritas aos pressupostos de disciplinas específicas, como a bioquímica ou a economia – dos estudos em nutrição, em uma crítica que ainda hoje, quase três décadas depois, parece atual. A autora indica justamente a inexistência de uma nítida delimitação das fronteiras de um 'campo' da nutrição, ou seja, a sua natureza inerentemente multidisciplinar, como um grande obstáculo à compreensão dos problemas de ordem nutricional. Em sua análise, o fato de as questões nutricionais poderem ser abordadas em perspectivas tão distintas como a econômica, a ambiental e a biológica, dentre outras, se traduziria na dificuldade de produzir abordagens efetivamente multidisciplinares. Desse modo, em meio a disputas por financiamentos e prestígio, uma disciplina invariavelmente prevaleceria sobre as demais, na orientação das pesquisas. O resultado seria a manutenção do caráter particularista dos estudos, e em conseqüência disso contribuições apenas limitadas para o conhecimento científico e para a superação dos problemas observados.

Esse tipo de tensão não estaria, contudo, limitado aos estudos envolvendo questões alimentares e/ou nutricionais. Referindo-se às possibilidades de integração entre a antropologia e a epidemiologia, Castiel (1999) apresenta o mesmo problema, em uma descrição compatível com quaisquer tentativas de estabelecimento de relações interdisciplinares. Isto é: embora haja certa "especificidade metodológica" para cada situação (ou seja, para cada tipo de objeto e contexto de pesquisa haveria métodos e técnicas mais apropriados), e portanto não se justifique a hegemonia de quaisquer métodos ou disciplinas, as discussões sobre o tema com freqüência transcendem a esfera estritamente metodológica, envolvendo "lutas de poder e controle corporativo" (Castiel, 1999: 695).

Nesse contexto, já de início a antropologia teria uma contribuição fundamental a dar, pouco mencionada nas discussões sobre o tema: ela possibilitaria o reconhecimento dos vieses disciplinares, institucionais e culturais que usualmente permeiam as pesquisas, permitindo assim a superação de limitações e obstáculos que de outro modo poderiam comprometê-las seriamente (Harrison & Ritenbaugh,

1981; Jerome & Pelto, 1981). O aporte antropológico não estaria restrito, portanto, à compreensão dos contextos etnográficos das populações estudadas, mas também à das especificidades culturais dos próprios pesquisadores e de suas propostas de trabalho. Desse modo, estender-se-ia a todas as etapas das pesquisas e/ou programas de intervenção, o que inclui a formulação dos projetos e a análise dos resultados obtidos. Nesse âmbito, a biomedicina e as demais disciplinas devem necessariamente ser vistas como conjuntos de idéias e crenças culturalmente específicos, e não mais legítimos que os nativos (Langdon, 2000, 2003).

No entanto, o papel da antropologia é por vezes explicitamente limitado, na literatura, à mediação entre a população-alvo dos estudos e os proponentes das intervenções. Freedman (1977: 2) afirma:

> *regardless of circumstance, however, the solution [of the nutritional problem] will almost always require some modification of a cultural habit. The job of the anthropologist in applied nutrition is to view a nutritional problem within its cultural context and, on the basis of analysis of both the problem and the culture, to suggest a plan of action which may be followed in such a manner that, whatever change must be brought about, the least resistance will be generated by the required intervention.*

Sua afirmação, ainda que considerando fundamental a participação de antropólogos na abordagem das questões nutricionais – o que já representa uma proposta de ampliação dos horizontes dos estudos –, pode ser vista ainda como um reflexo do mesmo olhar particularista, se não etnocêntrico, que Cattle (1977) ressalta.

O que transparece em seu discurso é a existência de problemas atribuíveis a práticas culturalmente específicas e, do ponto de vista das ciências nutricionais, deletérias – portanto, passíveis de reorientação, isto é, de uma correção direcionada pelos agentes dos programas. Trata-se de uma visão que coloca a biomedicina em uma posição paradigmática, a partir da qual as práticas nativas são avaliadas (Langdon, 2000). O pressuposto de que os agentes das mudanças detêm os conhecimentos e de que a solução dos problemas por eles identificados reside em colocar esses mesmos conhecimentos em prática – ainda que da forma menos traumática possível – é tão-somente coerente em um discurso etnocêntrico e, mais que isso, marcado pela racionalidade dedutiva, baseada no método experimental (Ritenbaugh, 1982). Não teço aqui uma crítica à argumentação de Freedman, nem caberia fazê-lo, quase trinta anos após a publicação de seu artigo. No entanto, faço uso da citação para destacar que, se a distância temporal e a trajetória dos debates observada desde então podem tornar desnecessário ou inapropriado esse contraponto, o discurso do autor parece surpreendentemente atual – não apenas no que se refere à produção acadêmica relativa à temática nutricional, mas

especificamente às práticas dos profissionais da saúde que atuam junto aos Wari'– para não dizer junto aos povos indígenas do país (Langdon, 2000).

A adoção de uma perspectiva antropológica nos estudos em nutrição e, em termos mais amplos, na abordagem de questões de saúde apresenta um grande potencial para a sua compreensão (Goodman, Dufour & Pelto, 2000). No entanto, as possibilidades que se apresentam podem ser severamente limitadas pela pressuposição de que a cultura possa constituir, em sua especificidade, um obstáculo às ações de saúde, impedindo a livre implantação das mudanças julgadas necessárias pelos representantes da biomedicina. E se esse tipo de pressuposto já foi superado nas discussões acadêmicas (Langdon, 2003), ele ainda se mostra presente na operacionalização, em âmbito local, da atenção à saúde indígena. Nesse contexto, o conhecimento antropológico por vezes parece permanecer assumindo tão-somente a função de mediação, voltado especificamente para a transposição das barreiras que a cultura apresenta. E, ainda, para a identificação de práticas cotidianas prejudiciais à saúde na perspectiva biomédica, no mais das vezes baseadas em crenças tidas por esta última como irracionais.

Por injustificados que sejam esses argumentos, eles não se encontram restritos aos estudos em intervenção realizados nas primeiras décadas do século XX, mas parecem permear, contemporaneamente, a atenção à saúde prestada a essas populações. Mesmo em discussões recentes sobre as condições de nutrição das sociedades indígenas, a abordagem do problema é estritamente biomédica, por vezes estendendo-se a questões de ordem econômica. Não é incomum que as práticas alimentares nativas, particularmente aquelas referentes à alimentação infantil, sejam vistas como problemas a serem superados, e a 'educação nutricional', em abordagens que tangenciam a idéia de um 'processo civilizatório', seja apresentada como solução para os supostos problemas. DeWalt & Pelto (1977) já chamavam a atenção, há quase trinta anos, para essa tendência nas análises e para a supervalorização de aspectos de importância secundária na determinação da desnutrição, enquanto as causas estruturais do problema eram desconsideradas.

Um princípio fundamental na proposta de uma abordagem multidisciplinar nos estudos sobre alimentação e nutrição é o de que as escolhas e práticas alimentares humanas são norteadas pelas interações entre os mais diversos fatores, que não se encontram limitados a aspectos estritamente nutricionais ou, em última instância, biológicos. Além disso, o próprio consumo de alimentos constitui um comportamento tanto biológico como social (Jerome & Pelto, 1981). E o modo como essas dimensões se concretizam e se articulam acaba por se refletir na biologia humana, aconteça isso a curto, médio ou longo prazo (Leite, 2002).

A idéia de que a alimentação humana pode ser vista em perspectivas distintas é comum a diversas áreas do conhecimento científico dedicadas ao estudo das relações entre o homem e seus alimentos, e que vão da bioquímica e da biologia

celular à filosofia e à história, para mencionar apenas algumas possibilidades. Essa diversidade tem resultado em análises que, centradas em uma base comum, abordam ora questões de caráter estritamente biológico, ora social. Outras disciplinas focam temas situados entre esses extremos, em um campo no qual interagem aspectos pertinentes aos dois pólos. Em comum, além do interesse pelos múltiplos aspectos das relações entre o homem e seus alimentos, teriam um enfoque essencialmente 'biocultural', isto é, centrado na interface entre os aspectos biológicos e sociais da alimentação (Pelto, Goodman & Dufour, 2000). Exemplos dessas disciplinas seriam a epidemiologia nutricional e a 'antropologia nutricional', dentre outras.

Na verdade, a proposta de integrar aspectos biológicos e sociais nas análises dos perfis de saúde começa a se concretizar pelo menos algumas décadas antes dos trabalhos centrados nos aspectos alimentares e nutricionais. A importância de fatores sociais, políticos e econômicos na determinação dos perfis de saúde foi percebida por um número considerável de estudiosos ao longo do século XIX e talvez expressa de modo mais evidente pelos teóricos da medicina social. A interação entre as perspectivas remontaria pelo menos ao surgimento das disciplinas da antropologia e da epidemiologia (Trostle, 1986a). Em linhas gerais, a trajetória da antropologia nutricional, como um campo de conhecimento híbrido entre as ciências sociais e biológicas, integra um movimento mais amplo de aproximação das ciências sociais com as ciências médicas.

Ao longo do século XX, essa aproximação se concretiza institucionalmente em programas colaborativos reunindo profissionais com formações distintas, como exemplificado com a criação dos já citados comitês norte-americano e britânico, dedicados aos estudos nutricionais; e em iniciativas como as desenvolvidas desde a década de 30 pelo Institute of Family and Community Health, na África do Sul, e desde a década de 50 pelo Departamento de Epidemiologia da University of North Carolina, Chapel Hill, Estados Unidos. O trabalho desenvolvido na África do Sul dizia respeito à assistência à saúde comunitária e ao diagnóstico comunitário, enquanto em Chapel Hill as pesquisas centravam-se nos efeitos sobre a saúde decorrentes das mudanças sociais (Trostle, 1986b).

A análise das interfaces entre as dimensões biológica e social da alimentação, no entanto, apresenta uma característica fundamental da atuação da antropologia juntamente com as ciências médicas, o que também inclui a antropologia nutricional: o caráter aplicado da disciplina, já evidenciado nos primeiros estudos que buscavam essa perspectiva, ainda na década de 30, e intensificado nas últimas décadas. Nesse âmbito, tem-se buscado integrar uma perspectiva antropológica em programas internacionais de saúde coletiva e nutrição (Pelto, Goodman & Dufour, 2000; Scrimshaw, 1989; Scrimshaw & Gleason, 1992).

Trostle (1986b) chama a atenção para a persistência, na literatura, de discursos abertamente contrários às possibilidades de colaboração e para o fato de que, para cada iniciativa de colaboração bem-sucedida, há várias oportunidades perdidas. Neste último aspecto, o panorama dos estudos sobre alimentação e nutrição não parece diferir significativamente dessa descrição. Não surpreende assim que, a despeito dos progressos feitos no campo da antropologia nutricional, a adoção de perspectivas que contextualizem questões de ordem nutricional em um quadro complexo, em que interagem as dimensões biológica e cultural das relações entre o homem e seus alimentos, venha sendo freqüentemente desconsiderada na implantação de programas de intervenção em populações amazônicas (Murrieta, 1998) – mesmo diante das evidências de que aspectos como a dinâmica dos sistemas tradicionais de produção e distribuição, assim como as representações que a própria população faz de suas atividades econômicas, podem constituir elementos centrais para a compreensão dos determinantes do sucesso ou fracasso dos programas de intervenção. Fica evidente, portanto, a necessidade de se levarem em consideração os sistemas alimentares nativos, em suas diversas dimensões, para o planejamento, a implantação e a avaliação de quaisquer medidas de intervenção ligadas a problemas de ordem nutricional (Hidalgo, 1997; Scrimshaw & Gleason, 1992; van Liere, Brower & Den Hartog, 1996; Wilson, 1994).

Um exemplo claro da integração entre as perspectivas biológica e cultural em estudos sobre alimentação e nutrição pode ser encontrado na proposta de Jerome, Kandel & Pelto (1980). Os autores apresentam, de certo modo sintetizando as análises feitas ao longo da década anterior, o que denominam 'modelo ecológico' de análise dos sistemas alimentares. De acordo com o modelo, o 'sistema alimentar' seria composto por uma gama de fatores ligados à alimentação, cujas inter-relações afetariam o estado nutricional da população. Ele incluiria "a totalidade das atividades, instituições sociais, fluxos de materiais, e crenças relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos em um grupo social específico" (Pelto, Goodman & Dufour, 2000: 3). No modelo, esses fatores poderiam ser reunidos ou sistematizados em dimensões como os ambientes físico e social, a organização social, a tecnologia e a cultura (ou os 'sistemas de idéias', segundo os autores); como eixo central, encontrar-se-ia a dimensão nutricional propriamente dita, constituída pela dieta e pelas necessidades nutricionais.

Os autores assinalam ainda que o princípio que norteia o modelo é sistêmico, na medida em que, diante das estreitas relações entre os mais diversos fatores que o compõem, uma alteração em um de seus componentes invariavelmente resulta em modificações nos demais. Vale dizer que a idéia de sistema alimentar proposta pelos autores não inclui o conceito de auto-regulação ou equilíbrio, nem a definição de limites precisos para as análises ou para o corpo de fatores envolvidos, o que dependerá dos critérios estipulados pelos

pesquisadores. O essencial é o reconhecimento da existência de uma rede de relações entre os mais distintos aspectos envolvidos e do fato de que, diante de tal complexidade, as análises 'monocausais' são comparativamente pouco produtivas. Com base nesses pressupostos, o potencial das análises residiria no exame detalhado das inter-relações identificadas entre os fatores selecionados.

O trabalho insere-se nessa perspectiva, ao considerar que as escolhas alimentares são moduladas por uma ampla gama de fatores, determinando, juntamente com outros processos, as condições de saúde e nutrição das populações humanas. Diante das complexas mudanças que os povos indígenas no Brasil vêm experimentando em suas trajetórias históricas, faz-se necessário um exame mais detalhado desse processo, em uma abordagem que não se limite aos aspectos biológicos da questão nutricional. Assim, as análises que se seguem consideram a existência de diversas dimensões articuladas em torno das práticas alimentares, o que inclui fatores tão distintos como os de ordem estritamente biológica e social, além de suas inter-relações. Nesse âmbito, estão compreendidos aspectos econômicos, ambientais, tecnológicos, sociológicos e simbólicos, para mencionar os mais evidentes. A análise de um sistema assim concebido privilegia, enfim, o exame das interações entre as dimensões biológica e sociocultural.

Mais que isso, trata-se aqui de reconhecer a existência de um sistema de idéias sobre a alimentação – lógico, coerente e legítimo,[3] e articulado com as demais dimensões da vida e do pensamento nativos.[4] E cuja compreensão é obrigatória, não apenas para o sucesso de programas e intervenções engendrados externamente à comunidade, mas também para a concretização de uma atenção efetivamente diferenciada à saúde e construída em bases dialógicas.

Notas

2 Para uma revisão sobre o tema, remeto o leitor a Hames & Vickers (1983a); para um panorama dos estudos sobre as sociedades amazônicas, ver Viveiros de Castro (2002).

3 Destaco, no entanto, que a sua legitimidade encontra-se justificada por sua própria singularidade, e não por sua lógica ou coerência, a serem avaliadas por alguma forma de pensamento ou discurso hegemônico.

4 Nesse sentido, parece-me inadequada a seleção prévia e limitante das 'áreas' do pensamento estritamente necessárias à resolução de problemas de saúde específicos, segundo o conceito de 'ignorância ótima' proposto para as metodologias RAP (Rapid Assessment Procedures) (Herman et al., 1992).

Os Wari’

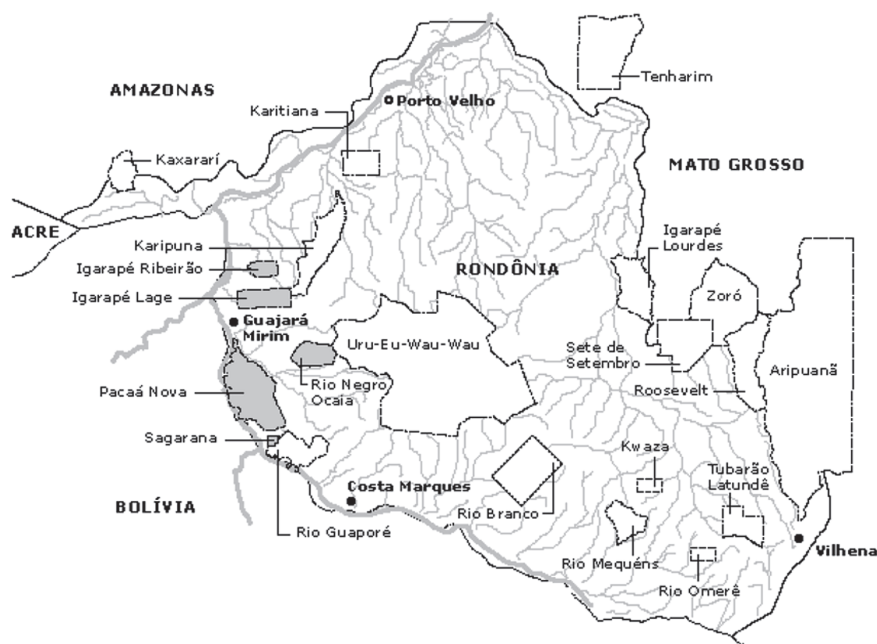
População

Os Wari’ pertencem à família lingüística Txapakura (Rodrigues, 1986) e, totalizando hoje cerca de 2.700 indivíduos, constituem o grupo indígena mais numeroso do estado de Rondônia. Encontram-se distribuídos em quatro Terras Indígenas (Pacaás Novos, Rio Negro-Ocaia, Lage e Ribeirão) administradas pela Fundação Nacional do Índio (Funai), além de uma colônia agrícola (Sagarana), mantida pela Diocese de Guajará-Mirim (Figura 1 e Tabela 1).

São também conhecidos como Pakaas Novos, Pacaás Novos, Paca Nova, Pakaa Nova, Pakaanóva[5] ou, ainda, Wari’. Este último termo, uma expressão txapakura, não constitui uma autodenominação, “mas um classificador amplo que define os seres humanos, wari’, em oposição aos não-humanos (animais, inimigos, etc.)” (Vilaça, 1992:11). Isto é, seu uso é essencialmente relacional. Como preferiam ser chamados desse modo pelos brancos, esta será a denominação que adotarei daqui por diante.

Os Wari’ compreendem oito subgrupos: os Oro Waram, Oro Nao’, Oro At, Oro Eo, Oro Waram Xijein, Oro Jowin, Oro Mon e Oro Kao’ Oro Waji (Conklin, 1989; Meireles, 1986; Vilaça, 1992). Os diversos subgrupos mantêm relações entre si, e os matrimônios com freqüência envolvem indivíduos pertencentes a grupos distintos. Embora apresentando uma certa unidade cultural e lingüística, há entre eles diferenças em maior ou menor grau em ambos os aspectos, o que inclui mitos e tradições orais, artesanato, repertório musical e dialeto (Conklin, 2001).

Conklin (2001) apresenta-os divididos geograficamente em três regiões, ao longo dos afluentes da margem direita do rio Mamoré, na década de 50: ao norte, na área dos rios Ribeirão e Lage, estariam os Oro Waram Xijein, os Oro Mon e os Oro Waram; mais ao sul, próximos aos rios Ouro Preto, Negro e Ocaia, estariam os Oro Nao’, Oro At e Oro Eo. Um terceiro grupo teria se formado no início do século XX, quando famílias Oro Nao’, Oro At e Oro Eo atravessaram o rio Pacaás Novos, estabelecendo-se nas áreas próximas ao igarapé Dois Irmãos e ao rio Novo, afluentes da margem esquerda do Pacaás Novos. É deste grupo que se origina a população de Santo André.

Figura 1 – Terras Indígenas de Rondônia

Fonte: Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia (Cesir).

Ambiente físico

A região ocupada pelos Wari' na década de 50 estendia-se, no sentido leste-oeste, da serra dos Pacaás Novos até o rio Mamoré; no sentido norte-sul, dos rios Ribeirão e Mutum-Paraná até o médio rio Pacaás Novos e o rio Novo (Conklin, 2001). A despeito da presença da serra dos Pacaás Novos, a região apresenta um relevo suave, com altitude média em torno de 150 m acima do nível do mar. A vegetação predominante na região é a de floresta, onde sobressaem árvores altas (15-20 m) de troncos finos e onde observam-se espécies comuns às áreas de terra firme, estas de maior porte. Ocorrem também áreas de mata alagáveis (Kuhlman, 1977). O clima da região apresenta uma divisão bem marcada em duas estações, uma úmida e a outra seca. A primeira vai aproximadamente de outubro a abril e concentra a maior parte das chuvas nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro; a segunda vai de maio a setembro e apresenta precipitações drasticamente inferiores. A temperatura média anual fica em torno de 24°C, com temperaturas máximas em torno de 38°C e mínimas ao redor de 12°C. As maiores variações de temperatura acontecem no ciclo diário, e não nas médias diárias observadas ao longo do ano (Nimer, 1977). No que se refere ao acesso às aldeias,

as áreas atualmente demarcadas encontram-se divididas entre as de acesso por via fluvial (T.I. Pacaás Novos, T.I. Negro-Ocaia, Sagarana) e as que são alcançadas por via terrestre (T.I. Lage e T.I. Ribeirão). Estas últimas encontram-se distantes dos principais cursos d'água e estão mais próximas dos centros urbanos. Uma conseqüência da alocação dos postos indígenas nessas áreas por parte da Funai parece ser uma limitação ainda maior do acesso a fontes alimentares ricas em proteínas (Inesc/Peti-MN/Anaí-BA, 1995).

Tabela 1 – População nas Terras Indígenas (T.I.) wari', segundo aldeia e sexo. Guajará-Mirim, Rondônia, junho de 2004

Aldeia	Total masculino	Total feminino	Total
T.I. Ribeirão			
Ribeirão	127	107	234
T.I. Lage			
Lage	144	129	273
Lage Velho	58	60	118
Linha 10	39	35	74
Linha 14	4	1	5
Limão	2	3	5
Kassupá	8	4	12
T.I. Pacaás Novos			
Quatorze	5	6	11
Pitop	17	10	27
Graças a Deus	20	13	33
Capoeirinha	38	26	64
Cajueiro	21	17	38
Tanajura	96	79	175
Santo André	165	153	318
Bom Futuro	32	32	64
Deolinda	47	43	90
Sotério	180	164	344
T.I. Rio Negro-Ocaia			
Panxirop	20	21	41
Barracão	27	24	51
Pedreira	14	11	25
Piranha	22	24	46
Rio Negro-Ocaia	211	213	424
Sagarana	137	132	269
Total	1.434	1.307	2.741

Fonte: Pólo-Base de Guajará-Mirim.

Um pouco da história wari’

A história wari’ já foi descrita em detalhe por von Graeve (1989) e por Meireles (1986), que inclui em sua dissertação de mestrado uma revisão dos registros acerca dos povos Txapakura em geral. Além destas obras, uma fonte particularmente rica sobre sua trajetória pode ser encontrada na tese de doutorado de Vilaça (1996a), que analisa a dinâmica identidade/alteridade no pensamento wari’. A análise da autora envolve ricas descrições, feitas pelos próprios Wari’, de seus encontros com os colonizadores, as quais oferecem uma visão alternativa e complementar às fontes documentais sobre a história recente do grupo. A presente revisão representa, portanto, uma breve seleção das informações compiladas por esses autores. Se em alguns momentos ela se estende, é em razão da riqueza dos dados apresentados, que julgo adequado apresentar ao leitor.

A trajetória histórica recente dos Wari’ encontra-se intimamente ligada à exploração da borracha na região amazônica, iniciada ainda no século XIX e intensificada por ocasião da Segunda Guerra Mundial. No entanto, os primeiros registros de sua presença na região datam de pelo menos um século antes: Ricardo Franco, em 1790, situa os “Pacaas-Novos no Igarapé D’este nome” do lado direito do rio Mamoré (Serra, 1857 apud Meireles, 1986: 72). Até o início do século XX, contudo, os relatos de sucessivas expedições não voltam a registrar sua presença, mesmo em áreas provavelmente percorridas pelo grupo (von Graeve, 1989). Um fato que impressiona na história wari’, portanto, é a escassez de registros relativos ao grupo, ou seja, a capacidade de eles se manterem isolados por tanto tempo, a despeito da presença de colonizadores na região. Para Conklin (1989), isto se deve ao fato de deliberadamente evitarem o contato com outras populações, além de tradicionalmente viverem junto a pequenos cursos d’água, distantes das principais vias fluviais. Estes teriam sido fatores determinantes para a sobrevivência do grupo, enquanto diversos outros povos da região foram extintos ou tiveram suas populações drasticamente reduzidas no mesmo período. De certo modo, essa estratégia reduzia a mortalidade resultante não apenas dos conflitos diretos, mas também do contato com doenças infecciosas introduzidas, de caráter epidêmico. Ainda assim, os Wari’ experimentaram uma drástica depopulação. Embora não seja possível precisar a magnitude da mortalidade, já que os subgrupos contatados no processo de ‘pacificação’ já haviam sido afetados pelas perdas decorrentes tanto dos conflitos como das doenças, algumas estimativas apontam para uma redução populacional de 60% (Conklin, 1989; Meireles, 1986; von Graeve, 1989).

À medida que o contato com os brancos não pode mais ser evitado – sendo mesmo desejado, segundo Vilaça (1996a) –, outro tipo de comportamento característico dos Wari’ mostrou-se prejudicial à sua sobrevivência: quando eram acometidos por doenças, dificilmente permaneciam junto aos postos, seguindo

para a floresta. Isso possibilitava a introdução e a disseminação das doenças infecciosas entre seus companheiros, assim como acontecia quando entravam em contato com seringueiros, diretamente ou por meio de seus utensílios e alimentos (Vilaça, 1996a). Além disso, há evidências na literatura de que, na ocorrência de epidemias de doenças infecciosas, o acesso a cuidados médicos básicos nos postos resultava em taxas de mortalidade visivelmente inferiores (Coimbra Jr., 1987), o que permite supor, nessas ocasiões, maiores perdas populacionais entre aqueles que partiam, justamente pela tentativa de isolamento. Vilaça (1996a) indica maior mortalidade, na região do rio Negro, entre os Oro Eo e os Oro At, que fugiram para a floresta e assim não tiveram acesso aos medicamentos trazidos pelos brancos, enquanto os Oro Nao', que foram medicados, pereceram em menor número.

Embora a região viesse sendo gradativamente ocupada por seringueiros durante a segunda metade do século XIX, é a construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré que acaba por colocar em contato brancos e Wari'. Iniciada em 1905, a ferrovia ligaria Santo Antônio do Madeira a Guajará-Mirim, superando as quedas d'água que impediam o transporte fluvial no trecho. Fazia parte do acordo diplomático segundo o qual a Bolívia cedia ao Brasil as terras correspondentes ao atual estado do Acre. O trajeto da ferrovia passava pelo território percorrido pelos Wari', junto aos rios Ribeirão e Lage. O primeiro registro sobre o grupo nessa época teria acontecido em 1910, quando algumas crianças teriam sido capturadas e levadas a Porto Velho (von Graeve, 1989). Ironicamente, a construção da ferrovia acaba em 1911, justamente quando o látex começa a ser produzido em plantações na Malásia e no Ceilão e os preços do produto e a sua exploração na floresta tornam-se cada vez menos vantajosos (Meireles, 1986; Vilaça, 1996a). A penetração no território wari', no entanto, já havia sido bastante intensa, e aparentemente recuaria a partir daquele momento. Vilaça (1996a) estima, com base em relatos de seus informantes, que o alto rio Ocaia (na atual T.I. Negro-Ocaia) já teria sido alcançado por volta de 1915.

Von Graeve (1989) cita diversas fontes que revelam conflitos durante as décadas seguintes, a despeito do esvaziamento dos seringais. Com a Segunda Guerra Mundial e o fim das exportações asiáticas de látex, ocorre a revalorização da borracha no mercado internacional. Uma nova onda migratória chega à região, e tem lugar o acirramento dos conflitos, com ataques de parte a parte. O revide dos seringalistas, no entanto, era geralmente dirigido às aldeias, com a organização de expedições punitivas que resultavam em verdadeiros massacres, com o uso mesmo de metralhadoras. Os dados de Vilaça (1996a) mostram diversas expedições dessa natureza, amplamente conhecidas pela população e justificadas na imprensa local. As matérias publicadas caracterizavam os índios como assassinos sanguinários, que covardemente perseguiam aqueles que tentavam sobreviver de seu trabalho na selva.

A criação, a partir de 1940, de postos de atração para a pacificação dos grupos que atacavam a ferrovia e os novos moradores da região não chegou, entretanto, a resolver o problema. Segundo Meireles (1986), diversos postos foram fundados, deslocados e posteriormente desativados, sem que seus objetivos fossem alcançados. O estabelecimento de contato permanente com os diversos subgrupos se dá na segunda metade da década de 50, com a participação não somente de agentes do Serviço de Proteção aos Índios (SPI), mas de diferentes instituições religiosas (Conklin, 1989; Meireles, 1986; Vilaça, 1996a). Embora o primeiro contato pacífico tenha oficialmente acontecido em 1956, no posto dr. Tanajura (na margem esquerda do rio Pacaás Novos), ainda se registraram numerosos conflitos e massacres de índios ao longo dos anos seguintes, até que o último grupo arredio foi 'pacificado' em 1969.

Houve trajetórias distintas para cada subgrupo, já que nem todos desejavam a aproximação com os brancos. O subgrupo Oro Nao', que tomou a iniciativa de fazer contato pacífico com o posto Tanajura, foi o mediador do contato com os demais subgrupos, nos anos seguintes. Com relação a esses eventos, gostaria de mencionar alguns dados de Vilaça (1996a) que parecem particularmente enriquecedores por irem além da história documental. Para a autora, a natureza dos contatos e mesmo a freqüência com que ocorriam foram em grande parte determinadas pelas atitudes dos Wari' em relação aos brancos, algo que variou significativamente ao longo do período. As histórias de contato de outros povos indígenas no país também registram mudanças de comportamentos diante dos colonizadores, com o acirramento ou o fim das hostilidades partindo dos próprios índios. As motivações envolviam, então, o desejo de bens, alimentos ou proteção, como no caso dos Kayapó e dos Xavánte (Lopes da Silva, 1992; Turner, 1992). O caráter distintivo do caso wari', segundo a autora, reside justamente nas motivações subjacentes a esses comportamentos, de caráter antes sociológico que material.

Com base em entrevistas realizadas com os indivíduos mais velhos de diversas comunidades, Vilaça identifica, em relação aos brancos, atitudes bastante distintas e que foram determinantes na trajetória de contato do grupo: inicialmente, a hostilidade que marcou os encontros no princípio do século XX, mesmo quando os recém-chegados apresentavam um comportamento evidentemente pacífico. Os Wari', portanto, não estavam simplesmente respondendo a agressões anteriores. Segundo seus informantes, naquele momento desejavam a guerra, desejavam ter inimigos. Havia já algum tempo que seus inimigos tradicionais, os Uru-Eu-Wau-Wau e os Karipuna, haviam sido afastados pela presença dos colonizadores na região, impedindo os conflitos ou, visto por outro prisma, o tipo de relação que mantinham com esses grupos.

Uma mudança na atitude dos Wari' em relação aos brancos acontece algumas décadas mais tarde e especificamente em um de seus subgrupos, os Oro

Nao', os quais ficaram isolados na margem esquerda do rio Pacaás Novos (exatamente o grupo que hoje ocupa, entre outras aldeias, a de Santo André). Nesse segundo momento, os Wari' desejavam 'gente para si', isto é, queriam o contato com os brancos. Mas tratava-se agora de outro tipo de contato, de outro tipo de relação. Isolados dos demais subgrupos e mesmo de parte dos Oro Nao' há mais de três décadas, os Wari' ressentiam-se da ausência não daqueles que classificavam como 'inimigo', já que os conflitos com os seringueiros na região eram cada vez mais comuns; em lugar disso, desejavam ter os brancos como 'estrangeiros', categoria em que encaixavam outros subgrupos Wari' com quem mantinham relações regulares, periodicamente ritualizadas em festas intergrupais. Assim, não apenas buscaram o contato com os brancos, mas com o auxílio destes foram ao encontro dos demais subgrupos, de quem haviam sido separados desde as primeiras décadas do século.

Procurados com hostilidade em um momento (encarados, portanto, como 'inimigos') e pacificamente em outro (agora vistos como 'estrangeiros'), os brancos vinham ocupar 'lacunas sociológicas' que o processo de contato havia ocasionado, com a separação e a desarticulação dos grupos. Nas palavras de Vilaça, nesse segundo momento "o movimento dos Wari' em direção aos Brancos foi, antes de tudo, um movimento em direção à sociedade wari', à vida social, que foi desorganizada e mesmo interrompida com a invasão dos Brancos" (Vilaça, 1996a: 348). O que parecia estar em jogo em ambos os casos, portanto, era o estabelecimento de relações que marcavam a identidade do grupo, em contraste com a alteridade representada, em graus diferentes, por aqueles que classificavam como 'estrangeiros' e 'inimigos'.

Embora o primeiro contato pacífico entre ambas as partes tenha oficialmente ocorrido na década de 50, os anos seguintes ainda foram bastante conturbados. Como já mencionado, os conflitos seguiram ocorrendo até o final da década de 60. E mesmo após o fim dos massacres, a sobrevivência do grupo permanecia ameaçada pela invasão de suas terras, em alguns casos com o apoio de instituições governamentais. Conforme Meireles (1986) indica, em meados da década de 70 o Banco do Brasil financiava projetos de extração de látex dentro das terras indígenas, ignorando a existência dos postos. Segundo a autora, na época a área do posto Pakaas Novos (nome então dado à 'reserva') estava tão invadida que dificultava a sobrevivência da população indígena, a qual competia com os invasores pelos mesmos recursos. De fato, a regularização da situação fundiária das áreas wari' só começou a acontecer quase vinte anos após os primeiros contatos pacíficos, com a delimitação das áreas do Lage, Ribeirão e Negro-Ocaia em 1975. A homologação da T.I. Pacaás Novos, com uma superfície de 279.906 hectares, só teria lugar em 1991.

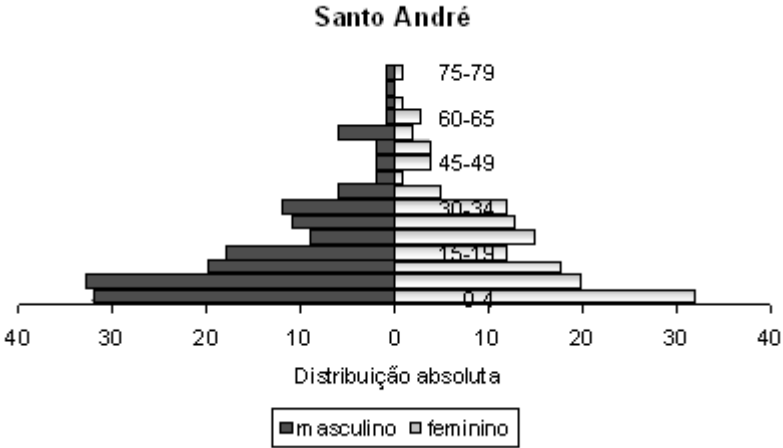
Os Wari’ de Santo André

A aldeia de Santo André, onde se localiza o posto indígena homônimo, encontra-se na margem esquerda do rio Pacaás Novos, na T.I. Pacaás Novos. O acesso à aldeia é feito durante todo o ano por via fluvial, a partir da cidade de Guajará-Mirim. O tempo de trajeto pode variar significativamente, segundo o tipo de embarcação utilizada e ainda de acordo com as condições de navegabilidade do rio, o que significa que a viagem pode durar de duas a mais de dez horas.

A população de Santo André haveria chegado à região vindo das áreas dos rios Ouro Preto e Negro, tendo atravessado o rio Pacaás Novos ainda nas primeiras décadas do século XX (Conklin, 2001; Vilaça, 1996a). A partir daí, com o aumento do número de seringueiros na região, o constante fluxo de embarcações no rio Pacaás Novos teria impedido o seu retorno, o que determinou que o grupo ficasse separado dos demais subgrupos wari’ e mesmo do restante dos Oro Nao’ até a década de 50, quando fez contato com o posto de atração dr. Tanajura. Na época do contato, as aldeias conhecidas pelo SPI nessa margem do Pacaás Novos estavam localizadas na região do igarapé Dois Irmãos e próximo ao posto, em um local conhecido por eles como Pitop. Segundo Meireles, em 1969 o posto dr. Tanajura passa a chamar-se Pakaas-Novos, e em 1978 as populações de Pitop e Dois Irmãos são deslocadas: a primeira para junto do posto, e a segunda para o local onde hoje está situada a aldeia de Santo André. Ali foi criado, um ano depois, o posto indígena Santo André (Meireles, 1986).

Atualmente a comunidade dispõe, para uso coletivo, de um barco de alumínio com motor de popa (30 HP) e uma grande chata de madeira. O primeiro é utilizado principalmente para o transporte de pacientes que não podem ser atendidos na enfermaria da aldeia, e ainda para o deslocamento de professores e agentes de saúde até Guajará-Mirim; a chata é utilizada para o transporte de farinha, castanha-do-pará, estacas (madeira para cercas de fazendas, compradas aos Wari’ por fazendeiros locais) e de pessoas. Há ainda diversos barcos menores, de propriedade particular de alguns indivíduos. Até pouco tempo estava em uso uma segunda chata, que no entanto alagou e afundou no porto da aldeia antes do fim de 2003, sem que houvesse perspectivas de recuperação da embarcação.

Na época de minha primeira viagem a campo, em outubro-dezembro de 2002, a aldeia contava com uma população de trezentos habitantes.[6] A pirâmide etária da população de Santo André (Figura 2) caracteriza-se por uma base larga e ápice estreito, típica de populações com elevadas taxas de natalidade e mortalidade. Mais da metade dos indivíduos (51,7%) encontra-se abaixo dos 15 anos. Por outro lado, o contingente populacional com idades superiores a quarenta anos é bastante reduzido, perfil compatível com a história de contato do grupo e com a ocorrência de epidemias e elevadas taxas de mortalidade durante o processo.

Figura 2 – Pirâmide etária da população de Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002

Fonte: Centro de Estudos de Saúde do Índio de Rondônia (Cesir).

A 'razão de dependência'[7] (proporção entre o número de indivíduos com idades abaixo de 15 anos e acima de 65 para cada cem indivíduos entre 15 e 64 anos) é igual a 114,3 (Tabela 2). O grupo de menores de 15 anos é o maior responsável por esse componente, dado o pequeno número de indivíduos com idades acima de 65 anos (apenas cinco indivíduos, o equivalente a 1,7% da população total).

Tabela 2 – Razão de dependência da população de Santo André. T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002

Grupo etário	Razão de dependência
Jovens (0-14 anos)	110,7
Idosos (65 anos e +)	3,6
Total	114,3

Fonte: Pólo-Base de Guajará-Mirim.

A população apresenta uma razão de sexo (por cem mulheres) igual a 109,8 (Tabela 3). O diferencial entre os sexos é particularmente notável na faixa entre 5 e 9 anos de idade, quando o contingente masculino é 65% maior que o feminino. Nas demais faixas etárias as diferenças são menos significativas, nem sempre ocorrendo no mesmo sentido. Trata-se, no entanto, de uma população numericamente reduzida, com relação à qual pequenas oscilações absolutas podem assumir maior magnitude em termos percentuais.

Tabela 3 – Razão de sexos (por cem mulheres) da população de Santo André, segundo faixas etárias. T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002

Grupo etário	Razão de sexos
0-4 anos	100,0
5-9 anos	165,0
10-19 anos	126,7
20-39 anos	84,4
40-59 anos	109,1
60 anos e +	80,0
Total	109,8*

* número de homens para cada cem mulheres.

Em dezembro de 2002 a população de Santo André distribuía-se por 47 residências, estando a maior parte delas (44) localizada junto ao posto indígena, e as restantes situadas a cerca de três quilômetros da aldeia principal, em um local conhecido como *Ma na wet*. Um casal de professores e seus filhos viviam na escola, assim como uma terceira professora, ainda solteira. Os três – todos Wari' – pertenciam originalmente a outras aldeias e foram para Santo André para trabalhar na escola. Algumas famílias mantinham ainda casas junto a roças mais distantes, e alternavam seu tempo entre estas e a aldeia principal. A média de habitantes por domicílio era igual a 6,25, variando entre 2 e 14 indivíduos. As casas encontram-se distribuídas ao longo da margem do rio Pacaás Novos, localizando-se a uma distância máxima de cerca de cem metros do curso d'água.

De modo geral, as casas são hoje construídas da mesma forma que aquelas das populações rurais da região e não mais do modo tradicional, quando contavam tão-somente com uma cobertura em uma 'água' e com um assoalho, elevado do solo. Agora, as casas possuem formato retangular, com telhado em duas 'águas', e geralmente quatro paredes. Há, eventualmente, residências com apenas uma, duas ou três paredes. São comumente constituídas por um único cômodo, onde os Wari' dormem juntos, sobre esteiras ou cobertas, e sob mosquiteiros. São raros os móveis, embora algumas casas possuam mesas, camas e prateleiras. Apresentam um assoalho elevado a cerca de meio metro do solo, geralmente feito da casca de paxiúba (*horop* ou *iram*, açaí), assim como as paredes. Na parte da frente de praticamente todas as casas o assoalho estende-se para além das paredes, ficando ainda sob a cobertura de palha e formando, assim, uma espécie de varanda. Os Wari' geralmente fazem ali suas refeições, recebem suas visitas e descansam quando não estão trabalhando. É também onde as mulheres passam parte significativa de seu tempo, costurando ou fazendo cestos. A cobertura das casas é

feita com palha de *kaxima* (babaçu) ou de *ton xikwa* (inajá). Algumas casas contam com telhas de amianto, e outras com paredes e/ou assoalhos de tábuas.

A aldeia conta, em termos de infra-estrutura, com um conjunto de construções em alvenaria e madeira, além das habitações da população propriamente dita: uma casa do chefe de posto, onde funciona o rádio; uma edificação constituída pela farmácia e pela enfermaria. Há, ainda, duas escolas, uma antiga e ainda em uso e outra recém-construída (durante o segundo semestre de 2003), mas ainda não inaugurada quando se encerraram as atividades de campo do presente estudo; e um 'chapéu de palha', construção de alvenaria e madeira e coberta de palha, onde a comunidade eventualmente organiza reuniões para a discussão de problemas de seu interesse e onde existe uma televisão de uso coletivo. Junto à casa do chefe de posto, o Sistema de Vigilância da Amazônia (Sivam) mantém uma estação de telecomunicações, como de resto em diversas outras aldeias indígenas por toda a região amazônica.

Em Santo André existe ainda um 'forno' destinado à torração da farinha de mandioca, utilizado essencialmente durante a estação seca, quando a produção concentra-se na aldeia. Como durante o processo as raízes ficam de molho em água por três ou quatro dias e na estação seca os igarapés situados junto às roças encontram-se geralmente secos, os tubérculos precisam ser trazidos para a aldeia principal, onde são colocados de molho nas águas do rio Pacaás Novos. Durante a estação de chuvas, outras 'casas de farinha', localizadas próximas a roças mais distantes, são utilizadas, pois os igarapés estão cheios e permitem o processamento do tubérculo próximo aos locais onde são colhidos. Em duas delas há motores movidos a gasolina, utilizados para ralar a mandioca quando há combustível. Há ainda uma residência construída e ocupada pelos missionários da Missão Novas Tribos do Brasil e uma igreja onde os cultos evangélicos são celebrados semanalmente. A aldeia conta com um gerador de eletricidade movido a óleo *diesel*, utilizado – quando há combustível – à noite, e um sistema de distribuição bastante precário permite que praticamente todos os domicílios recebam energia elétrica.

Em termos de saneamento básico, as condições são indiscutivelmente precárias. Um motor movido a gasolina bombeia água de um poço do tipo 'amazonas' para uma caixa-d'água e, a partir dela, a água é distribuída para diversas torneiras em toda a aldeia (mais especificamente, quatro delas). A água, no entanto, não recebe qualquer tipo de tratamento, embora alguns domicílios disponham de filtros de argila. Cheguei a presenciar o envio de hipoclorito de sódio pela Fundação Nacional de Saúde (Funasa) para a sua adição à água, mas o produto permaneceu na farmácia do posto sem ser utilizado.

O funcionamento da bomba depende da disponibilidade de combustível e é, portanto, bastante irregular. Este aspecto encontra um agravante no fato de o motor ser acionado por apenas um ou dois indivíduos na aldeia; assim, mesmo

quando existe combustível, há invariavelmente um lapso de tempo entre o esgotamento da água da caixa e o novo acionamento da bomba, durante o qual a água do rio Pacaás Novos é utilizada pelos domicílios. O mau estado da rede de distribuição, com permanentes vazamentos, acelera o esvaziamento da caixa e torna esse procedimento inevitavelmente freqüente. Além disso, no auge da estação seca o poço pode ficar sem água durante longos períodos, e então mais uma vez a água do rio é a única alternativa disponível.

No que se refere ao destino dos dejetos, por toda a aldeia encontram-se latrinas protegidas por paredes e telhado, efetivamente utilizadas pela população, o que pode estar reduzindo significativamente a contaminação fecal do solo. A existência de tais construções não chega, no entanto, a impedir a proliferação de moscas sobre as fezes, o que contribui para a veiculação de microorganismos por esses insetos e, conseqüentemente, para a contaminação de alimentos e utensílios de cozinha. Além disso, a presença de matéria fecal no solo e no rio Pacaás Novos é favorecida pela presença constante de galinhas, patos e cães no peridomicílio, além de burros e cavalos, que circulam livremente pela aldeia durante a noite. Como a aldeia situa-se às margens do rio, as chuvas carreiam esse material para o curso d'água. Além disso, algumas cabeças de gado bovino são criadas pelos Wari' a algumas centenas de metros rio acima, havendo inclusive um curral a poucos metros da margem.

Quanto ao lixo, é geralmente queimado ou enterrado próximo às casas, principalmente no caso de latas e vidros. No entanto, não é incomum que esses resíduos sejam encontrados a céu aberto. Nas águas do rio Pacaás Novos com freqüência podem ser encontrados sacos plásticos, garrafas de refrigerantes e de óleo para motores de dois tempos, este utilizado em motores de popa. É preocupante observar, como descrito nos capítulos que se seguem, uma tendência de consumo crescente de alimentos e produtos industrializados, por sua vez associada à produção de quantidades progressivamente maiores de lixo não-biodegradável. Pilhas para lanternas e rádios, largamente utilizadas pela população, têm como destino o enterramento ou o abandono a céu aberto, como quaisquer outros itens. O uso de telefones celulares só agora começa a se disseminar entre os Wari', encontrando-se aparentemente ainda restrito a professores e agentes de saúde, que têm acesso a uma remuneração regular. Pode-se prever, contudo, que num futuro não muito distante as baterias desses aparelhos serão igualmente dispensadas no ambiente. Não surpreendentemente, os Wari' não se mostram preocupados com o volume ou o tipo de lixo que produzem. O que parece acontecer é que, embora busquem enterrar ou queimar ao menos parte do lixo produzido, sua atitude diante dele segue compatível com o tipo de resíduo produzido antes do contato com não-índios, isto é, biodegradável. Agora, com resíduos de outra natureza, o que se afigura é uma progressiva contaminação de seu ambiente pelo lixo de origem

industrial. O problema é ainda agravado pelo caráter permanente da aldeia de Santo André (característica comum também às demais aldeias wari'). A situação apresenta uma perspectiva preocupante a médio e longo prazos, portanto precisa ser contemplada nas políticas de atenção à saúde destinadas ao grupo.

As áreas utilizadas para o cultivo encontram-se a alguma distância da aldeia de Santo André, o que foge ao padrão tradicional de assentamento e de certo modo dificulta a subsistência do grupo (esse ponto será abordado em detalhes em outras seções do livro). Atualmente, as roças distribuem-se por diversos locais dentro da T.I., alguns de cultivo tradicional e outros de utilização recente. A partir do posto, duas estradas de terra levam a pontos distintos da região do igarapé Dois Irmãos, a dez e a 12 quilômetros de distância, onde localizavam-se as antigas roças wari'. Ao longo de um desses caminhos, a cerca de três quilômetros do posto, fica um local conhecido pelos Wari' como *Ma na wet* (é interessante observar que o nome significa literalmente `tem *wet*', sendo *wet* esta uma espécie de árvore indicadora de bons solos para o cultivo), uma área cultivada apenas recentemente e dedicada principalmente ao cultivo da mandioca-brava e da macaxeira. A maior parte das famílias de Santo André mantém roças nessa localidade, onde existe ainda um forno para a produção de farinha de mandioca. No entanto, segundo os Wari', os solos mais apropriados para o cultivo encontram-se nas proximidades do igarapé Dois Irmãos. O caminho até as roças é feito a pé, de bicicleta ou ainda de carroça. O trajeto a pé até a região do igarapé Dois Irmãos dura pelo menos duas horas, o que permite supor o que significa, em termos de trabalho adicional, manter uma roça nessa região e residir junto ao posto. Como já mencionado, algumas famílias mantêm uma segunda residência nessa região, o que minimiza o problema. De todo modo, a produção precisa ser escoada até Santo André.

Estudos realizados

No que se refere aos estudos realizados entre os Wari', pode-se afirmar que há um número significativo de trabalhos disponíveis, o que envolve tanto etnografias, realizadas já desde a década de 60, como investigações acerca de suas condições de saúde. Ainda na década de 60, Mason (1977) dedicou-se à análise da estrutura social Oro Nao', tendo realizado seu trabalho de campo em 1968 e 1969, próximo ao posto indígena dr. Tanajura.

Von Graeve (1989) desenvolveu, no início da década de 70, um estudo sobre o grupo que vivia na colônia agrícola de Sagarana, sob a administração da Diocese Católica de Guajará-Mirim, centrando sua atenção em um contexto de relações interétnicas que envolvia, localmente, os Wari', os religiosos e o restante da população regional. A dissertação de Meireles (1986) é uma etnografia clássica

sobre o grupo, incluindo aspectos que vão desde a história até a cosmologia e a organização social do grupo.

A etnomedicina foi abordada por Conklin (1989, 1994). Sua tese de doutorado (Conklin, 1989) foi elaborada com base em um extenso trabalho de campo em diversas comunidades wari'. O trabalho apresenta uma riqueza etnográfica ímpar e constitui uma leitura obrigatória para aqueles interessados não apenas na etnomedicina wari', mas também em tudo o mais que se torna necessário saber para quem pretende compreendê-la: idéias sobre corporalidade, trânsito de substâncias e uma socialidade que relaciona não apenas homens, como também os outros seres que compõem o universo wari'. A pesquisa compreende aspectos como a estrutura social, as estratégias de subsistência e a experiência com doenças e morte antes e após o contato, aprofundando-se porém na análise das relações entre corpo, saúde, doença e morte.

Mais recentemente, a autora publicou *Consuming Grief: compassionate cannibalism in an Amazonian society* (Conklin, 2001), livro que aborda especificamente o canibalismo funerário wari', analisando-o na perspectiva wari'. A obra privilegia a idéia de compaixão pelo morto e de como a prática do canibalismo encaixa-se em um elaborado processo de luto e que simultaneamente separa e relaciona vivos e mortos.

As representações tradicionais de saúde e doença foram também objeto da atenção de Novaes (1996), que em sua dissertação de mestrado aborda o pluralismo médico no grupo e apresenta uma importante contribuição no que se refere à análise da atuação dos serviços de saúde entre os Wari', em um momento anterior à implantação dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEIs).

Vilaça (1989) dedicou-se, em sua dissertação de mestrado (publicada ainda como livro, *Comendo como Gente*), ao endo e ao exocanibalismo entre os Wari', incluindo em sua análise diversos aspectos relacionados a essas práticas, como cosmologia, guerra, xamanismo, parentesco e organização social. Estes temas foram ainda objeto da atenção de várias publicações da autora (Vilaça, 1996b, 1998, 2000, 2002). Em sua tese de doutorado (Vilaça, 1996a), publicada recentemente como livro (Vilaça, 2006), ela aborda questões de identidade e alteridade, particularmente manifestas no processo de 'pacificação' e nas relações estabelecidas com os diversos agentes envolvidos no contato – seringueiros, funcionários do SPI, missionários católicos e protestantes. O trabalho oferece uma visão particularmente rica dos movimentos de afastamento e aproximação entre os Wari' e os brancos, na ótica dos primeiros.

Os missionários da Missão Novas Tribos do Brasil vêm estudando a língua wari' desde a década de 50, tendo como principal objetivo a tradução de trechos da *Bíblia* e a conversão da população ao cristianismo. Seus estudos em lingüística resultaram na publicação do livro *Wari: the Pacaas Novos language of Western*

Brazil (Everett & Kern, 1997), tendo como autores Daniel Everett, lingüista da University of Pittsburgh, e Barbara Kern, da Missão Novas Tribos do Brasil, que trabalha com os Wari' desde a década de 60.

Além dos trabalhos de cunho antropológico, as condições de saúde do grupo vêm sendo abordadas em uma série de pesquisas, desde a segunda metade da década de 90. Alguns dos principais achados desses trabalhos serão apresentados mais adiante, com o objetivo de situar o leitor no panorama que se delineia com base nos dados disponíveis. Um primeiro levantamento das condições de saúde do grupo foi feito em 1997, tendo sido seus resultados divulgados sob a forma de relatório no ano seguinte (Escobar & Coimbra Jr., 1998). Desde então, alguns dos principais problemas de saúde que afligem os Wari' têm sido investigados em pesquisas específicas. A epidemiologia da tuberculose foi abordada por Escobar (2001) em sua tese de doutorado e em publicações subseqüentes (Escobar, Coimbra Jr. & Camacho, 2001a, 2001b, 2001c). A malária, assim como a tuberculose, é endêmica na região e foi abordada por Sá (2003), que realizou trabalho de campo na T.I. Pacaás Novos, em pesquisa de mestrado. As infecções intestinais entre as populações indígenas de Rondônia foram objeto da atenção de Haverroth, Escobar e Coimbra Jr. (2003). Em sua tese de doutorado (Haverroth, 2004), baseada em trabalho de campo realizado nas T.I. Lage e Ribeirão, o autor dedica-se à análise do caso wari', buscando articular as perspectivas antropológica e epidemiológica na abordagem do tema. O risco ocasionado pela contaminação ambiental por mercúrio na bacia do rio Madeira foi ainda objeto da pesquisa de Santos e Coimbra Jr. (2003), que efetuaram levantamentos nas diversas T.I. wari'.

Condições de saúde

No que se refere às condições de saúde da população, são escassas as publicações, o que reflete a precariedade dos sistemas de coleta de informações sobre morbimortalidade entre populações indígenas no Brasil. Informações relevantes, em termos de práticas e representações sobre saúde e doença, podem ser obtidas com base em algumas das etnografias em antropologia médica (Conklin, 1989; Novaes, 1996). Análises de dados epidemiológicos sobre o grupo contemplaram, inicialmente, os perfis de morbidade e mortalidade da população, juntamente com uma análise dos serviços de saúde prestados a ela (Escobar & Coimbra Jr., 1998). O trabalho representa um esforço no sentido de superar a escassez de dados epidemiológicos para este segmento da população brasileira e apresenta um panorama da atual situação de saúde dos Wari'. Posteriormente, foram objeto de estudo a epidemiologia da tuberculose (Escobar, Coimbra Jr. & Camacho, 2001a, 2001b, 2001c; e a da malária (Sá, 2003).

Os trabalhos apresentam um perfil de saúde da população caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias. A tuberculose e a malária, embora representem problemas de magnitudes distintas segundo a T.I., são endêmicas entre a população (Escobar, Coimbra Jr. & Camacho, 2001a, 2001b, 2001c; Sá, 2003). Escobar (2001) mostra uma taxa de incidência de tuberculose incrivelmente mais elevada (2.042,8 por cem mil habitantes) que aquelas registradas em âmbito nacional (51,3 por cem mil habitantes) e no estado de Rondônia (56,6), no ano de 1998. Com cerca de 30% da população indígena do estado de Rondônia, o município de Guajará-Mirim concentrava na época cerca de 50% dos casos de tuberculose notificados. A autora assinala, entretanto, que a melhor estruturação, no município, dos serviços de saúde que atendem às populações indígenas poderia resultar em menos casos de subnotificação e abandono do tratamento, o que aumenta o contraste com os números registrados em outras regiões. Os dados relativos ao ano de 1997 (Escobar & Coimbra Jr., 1998) revelam, no caso da malária, um comportamento bastante diverso segundo a T.I., o que indica a existência de condições ambientais igualmente distintas de uma região para outra. Assim, Lage, Tanajura e Ribeirão apresentavam os maiores índices parasitários anuais (superiores a trezentos por mil habitantes), enquanto os mais baixos eram registrados no Sotério e em Deolinda (com índices inferiores a 15 por mil habitantes). A proporção de lâminas positivas para o *Plasmodium falciparum* era também muito elevada para os padrões regionais, ficando em torno de 45%.

Nesse mesmo relatório, os autores apontam para as infecções respiratórias e as diarréias como as principais causas de internação. O papel das infecções intestinais entre as populações de Rondônia é ainda confirmado em relatório mais recente, que aborda especificamente o tema (Haverroth, Escobar & Coimbra Jr., 2003). Analisando os dados disponíveis para o período 1995-2001, o estudo encontra grande variação na proporção de casos de diarréia dentro do quadro de morbidade ao longo do período, mas geralmente correspondendo a 30-40% dos registros. Para o período 1998-2001, quando havia disponibilidade de dados por faixa etária, fica evidente a vulnerabilidade dos menores de cinco anos, que respondiam por mais de 50% dos casos.

As doenças crônicas não-transmissíveis, no entanto, parecem representar um problema de pequena magnitude, registrando-se raros casos de *diabetes mellitus* e hipertensão arterial. Esse conjunto de dados é compatível com os registros de perfis nutricionais em que sobressaem as elevadas taxas de desnutrição infantil e nos quais os casos de obesidade são virtualmente ausentes (ver capítulo 5, "Perfil nutricional", e Escobar et al., 2003).

Recentemente, uma pesquisa apontou para o risco de exposição à contaminação ambiental por mercúrio entre os Wari' (Santos et al., 2003). Em 1997 os autores identificaram, em amostras de cabelo, níveis médios de mercúrio

compatíveis com uma exposição elevada ao mercúrio. As médias observadas variaram segundo a T.I., sendo as mais baixas encontradas nas T.I. Lage e Ribeirão e a mais elevada na T.I. Rio Negro-Ocaia. Os achados sugerem o consumo de peixes como fator de risco para a exposição ao metal, já que a região encontra-se sob a influência da atividade de garimpo na bacia do rio Madeira e o pescado faz parte dos hábitos alimentares da população. As baixas concentrações encontradas nas T.I. Lage e Ribeirão, não situadas às margens de cursos d'água e com um consumo de peixes presumivelmente menor, são apontadas como evidência dessa hipótese.

A análise de dados mais recentes sobre mortalidade na população wari' (Tabela 4), referentes ao período 1995-2002 (dados secundários, obtidos em 2003 na Casa do Índio de Guajará-Mirim), mostra um quadro bastante semelhante àquele inicialmente descrito por Escobar & Coimbra Jr. (1998), mas com algumas diferenças significativas. Os registros referentes a indivíduos de outras etnias não foram computados. No que se refere à mortalidade proporcional, mais da metade dos óbitos (54,3%) no período aconteceram entre os menores de cinco anos, enquanto os maiores de cinqüenta anos foram responsáveis por 26,1% dos registros. Ao mesmo tempo que esse perfil parece refletir a precariedade das condições de saúde da população, atingindo majoritariamente as crianças, não se deve desprezar o papel do reduzido contingente populacional com idades superiores a cinqüenta anos, conseqüência das elevadas taxas de mortalidade na época dos primeiros contatos do grupo com os brancos.

Os coeficientes de mortalidade infantil, apresentados na Tabela 4, apresentam grandes variações no período, como já seria esperado na análise de uma população numericamente reduzida. Não se pode desconsiderar, ainda, a existência de problemas de registro, tanto de nascimentos como de óbitos. Assim, os coeficientes variam de 11,6 a 71,4 óbitos por mil nascidos vivos, o que corresponde a uma taxa de 50,4 óbitos para cada mil nascidos vivos no período 1995-2002. Os mais baixos coeficientes foram registrados nos anos de 2001 e 2002. Embora não se possa descartar uma possível tendência de redução das taxas, quaisquer especulações devem ser vistas com extrema cautela, diante das significativas flutuações observadas ao longo desses anos. O Coeficiente de Mortalidade Infantil (CFI) do período 1995-2002, assinale-se, é bastante superior àquele registrado em âmbito nacional para o ano de 2002, de 25,06 óbitos por mil nascidos vivos (Datasus, 2005).

Tabela 4 – Nascidos vivos, óbitos e coeficientes de mortalidade infantil, segundo o local e o ano, na população Wari'. Guajará-Mirim, Rondônia, 1995-2002

Local	Ano							
	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lage	15	14	19	16	22	24	16	23
Tanajura	11	13	11	10	17	9	14	9
Santo André	15	10	13	22	6	15	18	9
Rio Negro-Ocaia	17	23	19	18	21	20	30	22
Ribeirão	7	11	11	10	6	12	10	3
Deolinda	2	3	3	3	3	2	5	2
Sotério	8	15	13	11	19	9	15	10
Sagarana	1	9	6	11	5	9	11	8
Total de nascimentos	76	98	95	101	99	100	119	86
Total de óbitos em menores de um ano	5	7	5	6	6	6	3	1
CMI	65,79	71,43	52,63	59,40	60,60	60,00	25,21	11,62

Fonte: Pólo-base de Guajará-Mirim, 2003.

Notas

[5] Esta grafia é proposta por Rodrigues (1986) e amplamente utilizada na literatura.

[6] Dados de julho de 2004 apresentam 322 habitantes (fonte: Pólo-Base de Guajará-Mirim, 2004).

[7] No caso de populações indígenas, contudo, vale assinalar que, embora útil para a descrição da estrutura etária da população, esse indicador não reflete exatamente a proporção de indivíduos dependentes do ponto de vista econômico, já que grande parte dos indivíduos com idades abaixo de 15 anos e acima de 65 participa ativamente de atividades economicamente produtivas.

Subsistência

Considerações preliminares

Antes de iniciar este capítulo, gostaria de fazer uma ressalva. A subsistência wari' é discutida, em maior ou menor profundidade, ao longo de todos os capítulos que se seguem. Desse modo, é tarefa difícil falar no tema sem ser, de alguma forma, repetitivo. Além disso, a questão já foi abordada por Mason (1977) e, posteriormente, por Conklin (1989). Assim, em lugar de aprofundar as análises dos autores, optei por fazer uma descrição, em termos gerais, das atividades ligadas à subsistência, de modo a situar o leitor. A seguir, abordarei alguns aspectos específicos, que parecem fundamentais às discussões que se seguirão ao longo do livro. Desse modo, interessam particularmente o alcance e as implicações das mudanças na economia wari' e, em especial, a articulação do grupo com o mercado regional. Nesse âmbito, a agricultura assume um lugar central. O fato de tal articulação se estruturar basicamente em torno dessa atividade apresenta, por sua vez, uma série de importantes desdobramentos, que serão oportunamente discutidos.

A subsistência wari' já foi objeto da atenção de Mason (1977), que descreve a organização das atividades do grupo em torno do ciclo anual. Para o autor, as variações cíclicas nas condições ambientais, das quais as chuvas são as mais evidentes, acabam por se refletir em sua organização social. Mason caracteriza o ciclo anual em termos de duas tendências opostas. Uma seria de dispersão, caracterizando-se pela mobilidade, e observável durante a estação de chuvas. Já na estação seca a tendência seria a de concentração das atividades nas áreas próximas às suas habitações. Conklin (1989) também elabora uma caracterização de seus padrões de subsistência, mas em outros termos. Enfatizando questões mais relevantes para a sua descrição da etnomedicina do grupo, a autora destaca a centralidade do milho e da caça no cotidiano e na cosmologia wari', examinando ainda aspectos como as restrições alimentares e os princípios nos quais estas se baseiam.

Aspectos gerais

Os Wari' subsistem tradicionalmente com uma combinação de agricultura de corte-e-queima, caça, pesca e coleta, atividades praticadas em regiões de terra firme amazônica. O milho era, no passado, o principal cultivo e a base de sua alimentação, lugar hoje ocupado, em Santo André, pela farinha de mandioca.

A caça é uma tarefa por princípio masculina; no entanto, Conklin (1989) assinala que, embora eles não usassem arcos ou espingardas, quando as mulheres conseguiam matar algum animal de outro modo, como uma paca cercada pelos cães, seus esforços eram amplamente reconhecidos. Em Santo André, os Wari' utilizam-se de espingardas calibre .16 e .20, .28, .36, e de carabinas .22. Estas últimas eram consideradas mais vantajosas, devido ao custo mais baixo da munição. Das 47 casas existentes em Santo André na época do trabalho de campo, apenas 16 não dispunham de armas de fogo. O uso de arcos e flechas era reservado à pesca, e eles não utilizavam armadilhas. Em sua tese de doutorado, Mason (1977) afirma o mesmo: os Wari' caçavam, na época, apenas com armas de fogo. Até onde pude saber, aqueles que não dispunham delas simplesmente não caçavam, ou usavam armas emprestadas. Introduzidos em razão do contato, os cães são hoje utilizados, e particularmente úteis na caça a pacas e cutias.

Os animais mais apreciados pelos Wari' são, sem dúvida, os mamíferos. As principais espécies são a queixada (*mijak*; *Tayassu pecari*), o caititu (*kataxik*; *Tayassu tajacu*), a anta (*min; Tapirus terrestris*), duas espécies de veado (*komem* e *kotowa*; *Mazama sp.*) e o tamanduá-bandeira (*pik*; *Tamandua tetradactila*). Embora não caçadas até o contato, a paca (*mikop*; *Cuniculus paca*) e a cutia (*piwa*; *Dasyprocta agouti*) são hoje amplamente procuradas e muito apreciadas. Os Wari' valorizam sobremaneira diversas espécies de macacos, dentre as quais o macaco-aranha (*waram*; *Ateles sp.*) e o macaco-prego (*jowin*; *Cebus sp.*). As aves são também muito apreciadas, e a algumas delas atribuem-se qualidades terapêuticas e restauradoras. Às crianças que estão magras, por exemplo, recomenda-se que tomem caldo de aves (*komi kon me*). Para uma lista das espécies consumidas pelos Wari', ver Conklin (1989).

Conklin (1989) apresenta uma relação das restrições alimentares wari', relacionando-as a princípios etnomédicos e crenças espirituais. Atualmente, grande parte das restrições alimentares foi abandonada, em um processo ao menos em parte associado à conversão ao protestantismo. Mas voltarei a este ponto mais adiante. Os Wari', contudo, seguem não se alimentando de gambás (*waxik*; *Didelphus sp.*), lontras (*moromen* e *kawija*; *Lutra sp.*), urubus (*maho*; *Cathartidae*), ratos (*matok*; *Cricetidae*), morcegos (*nao'*; *Chiroptera*), serpentes (*em*) e botos (*kahao*; *Delphinidae*).

Embora a pesca fosse largamente praticada pelo grupo, a atividade parece haver ganhado importância em seu cotidiano após o contato, quando foi introduzido

o uso de anzóis e náilon, e ainda de canoas. Até então, os Wari' utilizavam-se de arcos e flechas e ainda de cipós ictiotóxicos, o que fazem ainda hoje. Também pescam, especialmente à noite, com o uso de zagaias, isto é, tridentes com os quais arpoam os peixes que se encontram junto às margens. Também praticam a pesca em pequenos igarapés, represando-os e retirando a água com os pecíolos de folhas de palmeiras, até que o leito fique seco e assim possam facilmente capturar os peixes que encontram. Procedimento idêntico é feito nas poças que restam quando as áreas inundadas durante as chuvas começam a secar, aprisionando diversas espécies de peixes.

A pesca é, de fato, uma atividade exemplar da capacidade wari' de acompanhar as variações anuais nas condições ambientais: como será mencionado mais adiante, a atividade acontece com o uso de técnicas distintas e em ecozonas diferentes ao longo do ano, a depender, entre outros fatores, da quantidade de chuvas e do nível dos rios. Dentre as principais espécies consumidas, podem ser mencionadas a traíra (*xikin*; *Hoplias malabaricus*), o tucunaré (*nanakam*; *Cichla sp.*), o cará (*takao*; *Cicha sp.*), a piranha (*pita*; *Serrassalmus sp.*), o surubim (*Pseudoplatistoma sp.*) e a jatuarana (*tohoian*; *Characidae*).

A coleta é também uma atividade de grande importância econômica para os Wari'. Mel, frutos, palmitos e insetos estão entre os alimentos obtidos com a atividade. A castanha-do-pará (*Bertholetia excelsa*) é por eles comercializada em Guajará-Mirim, constituindo uma das poucas fontes de renda do grupo. Além disso, os Wari' coletam uma grande variedade de frutos silvestres, especialmente na estação das chuvas. As palmeiras têm uma grande importância na dieta do grupo, o que pode ser constatado no capítulo dedicado ao consumo alimentar: na época do segundo inquérito alimentar, em novembro de 2003, eram consumidas grandes quantidades de patauá (*tarawan*; *Jessenia bataua*), *in natura* e sob a forma de bebidas. Além disso, os Wari' consomem os cocos de inajá (*Maximiliana maripa*), tucumã (*Astrocaryum tucuma*), buriti (*Mauritia flexuosa*), babaçu (*Orbygnia martiana*) e pupunha (*Guilielma gasipaes*). Diversas espécies de insetos são consumidas e podem constituir uma fonte importante de proteínas; a época do ano em que estão disponíveis varia, a depender da espécie. Os Wari' são capazes de listar mais de cinqüenta variedades consumidas.

As práticas de subsistência wari' apresentam um comportamento marcadamente sazonal, o que ocorre em consonância com as importantes modificações, de caráter igualmente cíclico, nas condições ambientais. A mais evidente delas diz respeito ao regime anual de chuvas, bastante marcado no ambiente wari', e que praticamente divide o ano em duas estações. A primeira, chuvosa, vai aproximadamente de outubro a abril, e concentra a maior parte das precipitações nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro; a segunda vai de maio a setembro, e apresenta um volume de chuvas drasticamente inferior. A influência

desse regime sobre o ecossistema resulta em importantes flutuações, ao longo do ano, na produção e na disponibilidade de alimentos, embora as atividades de subsistência wari' busquem adequar-se às cíclicas modificações ambientais.

O calendário agrícola é um claro exemplo disso, na medida em que há épocas apropriadas para a realização de etapas como a abertura de roças, a queimada, o plantio e a colheita, e fora das quais estas chegam a ficar impossibilitadas. As chuvas, ainda que concentradas em uma época específica do ano, ocorrem de modo irregular, isto é, tanto sob a forma de impressionantes e breves temporais como na forma de chuvas prolongadas e pouco intensas. Antes de prosseguir com essa descrição, no entanto, faz-se necessária uma ressalva: baseando-se na oposição 'seca *versus* chuvas', ela simplifica e busca destacar extremos de mudanças que acontecem de forma gradual ao longo do ano. Trata-se, portanto, de um artifício metodológico útil para a caracterização, em termos gerais, da região, mas que não esgota a riqueza das variações observáveis no ciclo anual.

Embora essas variações ocorram de modo algo contínuo ao longo do ano, os efeitos das chuvas sobre o ambiente são absolutamente impressionantes para o observador estrangeiro: a vegetação cresce com uma velocidade surpreendente, diversas espécies vegetais frutificam, o nível dos cursos d'água sobe rapidamente. Desse modo, Mason (1977) chama a atenção para a intrincada rede de mudanças observáveis durante o ciclo anual, e que por sua vez articulam-se com o cotidiano wari'. O autor menciona haver, nessa dinâmica, desde atividades cuja realização deve acontecer em épocas precisas – como a abertura das roças – até outras que podem ser realizadas sem maiores impedimentos durante o ano todo, como a caça a porcos selvagens.

O regime de chuvas faz-se sentir principalmente na pesca, com uma intensa variação nos níveis dos rios da região e, conseqüentemente, na produtividade dessa atividade. Isso significa que, nos meses de cheia, os principais cursos d'água da região (o rio Pacaás Novos e o igarapé Dois Irmãos) invadem suas margens, e a fauna aquática dispersa-se por grandes áreas alagadas. Nesse período o rendimento da pesca cai drasticamente, voltando a aumentar somente quando as chuvas se reduzem e os rios começam a secar. Era visível o contraste entre as estações seca e chuvosa: na primeira era possível ver não apenas uma grande proporção de indivíduos – entre crianças, jovens e adultos de ambos os sexos – pescando diariamente, mas de fato retornando com pescado. Antes que eu mesmo pudesse constatá-lo, os Wari' sempre me contavam que na seca era muito fácil pescar no rio Pacaás Novos a poucos metros de suas casas, dispensando-se o uso de canoas para o transporte a trechos mais distantes do rio. Além disso, diziam que mesmo crianças pequenas eram capazes de fazê-lo com sucesso.

À medida que chegam as chuvas e o nível dos rios sobe, no entanto, o quadro se inverte: aumenta o insucesso das incursões, e os Wari' passam a dedicar-se

cada vez menos à atividade. Isso não significa, contudo, que a pesca cesse de todo nesse período; variam então as técnicas empregadas – por vezes, para uma mesma espécie –, os locais de captura e, principalmente, as espécies procuradas. Embora de fato a produção caia significativamente nos meses de cheia, algumas espécies ainda podem ser capturadas.

A pesca constitui, assim, um exemplo claro de como algumas das atividades wari', relacionadas à produção de alimentos, precisam ser ajustadas às modificações cíclicas ambientais. Ela é claramente mais produtiva durante a estação seca, quando o nível dos rios está mais baixo. À medida que as chuvas aumentam, os Wari' passam a utilizar-se de outras técnicas de captura e a explorar outros ambientes; desse modo, nas épocas de transição entre as estações, pescam com o uso de cipós ictiotóxicos. Quando as áreas de igapó começam a se encher, conseguem capturar nesses locais quantidades por vezes impressionantes de peixes como o piau (*kokorop*; *Characidae*) e o jeju (*miwat*; *Hoplerytrimus unitaeniatus*), que saem do curso principal dos rios e entram nas áreas alagadas. Mesmo no auge da estação chuvosa, quando a pesca apresenta menor rendimento, os Wari' obtêm sucesso voltando a pescar no rio Pacaás Novos, capturando grandes jatuaranas. Em outras épocas do ano, quando o nível das águas volta a baixar, é possível capturar os peixes que ficam aprisionados em grandes poças, nas áreas alagadiças, ou então represando pequenos igarapés.

Assim, baseando-se em um extenso conhecimento do ecossistema local, os Wari' são capazes de acompanhar as variações que ocorrem em seu ambiente. A superação das limitações sazonais da disponibilidade de alimentos depende, ainda, da exploração – e este é um aspecto fundamental das discussões que se seguirão nos próximos capítulos – dos recursos dispersos em seu território. No entanto, a despeito de seu notável conhecimento do ambiente, a queda da produtividade da pesca durante os meses de chuva parece ter um custo biológico importante para os Wari'. Embora esse período seja reconhecido por eles como propício para a caça, e coincida com a época em que diversas espécies animais encontram comida em abundância e, assim, estejam 'gordas' quando abatidas, a caça parece não ocupar, em termos estritamente calórico-protéicos, a 'lacuna' deixada pela pesca. Os dados dos inquéritos alimentares confirmam essa hipótese.

Para além do caso específico da pesca, as variações sazonais na produção de alimentos como um todo parecem refletir-se, hoje, nas condições de alimentação e nutrição da população de Santo André (ver capítulos 4, "Consumo alimentar", e 5, "Perfil nutricional"). Os inquéritos alimentares e antropométricos, realizados ao final de cada estação (a seca e a chuvosa), revelaram diferenças importantes tanto no consumo de alimentos como em seu perfil nutricional, em épocas distintas do ciclo anual. Mais especificamente, observou-se um agravamento do perfil nutricional após a estação chuvosa. Esse tema será objeto de discussões detalhadas, mais adiante.

Ainda no que se refere à alimentação, há que se considerar o fato de que o período dos meses de chuva poderia ser de modo geral caraterizado como de entressafra para o milho e mesmo a mandioca, já que muitos Wari' permitem que os tubérculos acabem em suas roças antes de voltarem a plantá-los. Além disso, a produtividade da pesca atinge seus níveis mais baixos; e embora a estação constitua uma fase apropriada para a caça, esta parece ser cada vez menos produtiva nas áreas próximas à aldeia, e possivelmente em razão disso não compensa a menor produtividade da pesca.

É também nesse período que tem lugar uma atividade particularmente importante para os Wari': nos primeiros meses do ano realiza-se, na região das cabeceiras do igarapé Dois Irmãos, a coleta de castanha-do-pará. A maior parte da produção, no entanto, não se destina ao consumo doméstico, sendo vendida a comerciantes brasileiros ou bolivianos em Guajará-Mirim. A coleta das castanhas, desse modo, não se traduz necessariamente em maior disponibilidade de alimentos. Já os meses de seca parecem ser mais favoráveis no que diz respeito ao acesso a alimentos: a pesca é particularmente produtiva; juntamente com a caça, a atividade resulta em uma disponibilidade de proteínas maior que aquela observada durante as chuvas. Ao menos no início da estação, e a depender do manejo dos estoques, ainda há milho para o consumo doméstico. As roças começam a produzir, além da mandioca, batata-doce e cará, e ainda arroz.

Em termos estritamente monetários, o ciclo anual apresenta reflexos menos intensos que aqueles observados na disponibilidade de alimentos. Como já dito, na época do trabalho de campo parte significativa da renda obtida pelos Wari' tinha origem na comercialização de três produtos: a castanha-do-pará, a farinha de mandioca e, em menor proporção, mas aumentando sua importância na economia do grupo, a madeira para a construção de cercas ('estacas'). Dos três itens a farinha é, sem dúvida, aquele comercializado em caráter regular e universal pela comunidade: durante todo o ano, em maior ou menor intensidade, todos os domicílios produzem algum excedente para a venda. Exatamente por ser produzida ao longo das duas estações, a comercialização da farinha não resulta em uma 'lacuna econômica' representada pela existência de um período de entressafra, como ocorre com grande parte dos produtos agrícolas ou mesmo extrativistas.

Em Santo André, contudo, não é de todo verdadeiro que a sua produção seja constante ao longo do ano, e que, portanto, a economia do grupo não enfrente alguns problemas relativos à sua comercialização. Embora ela possa ser produzida ao longo de todo o ano, presenciei uma primeira grande colheita no mês de maio, realizada nas roças plantadas cerca de sete meses antes, com o objetivo de produzir excedentes de farinha para a venda. O mesmo acontecia em outras aldeias wari', que na verdade competem entre si pelo mercado de Guajará-Mirim. O resultado foi a chegada de grandes quantidades do produto quase que simultaneamente à

cidade, o que fez despencarem os preços (em cerca de 40%). Pelos relatos que ouvi, isso acontecia anualmente e causava grandes prejuízos à população. A despeito da inexistência de flutuações determinadas pelo ciclo biológico do vegetal, a população encontra-se vulnerável à ocorrência de variações produzidas pelas suas práticas agrícolas.

Vale assinalar que a totalidade da farinha de mandioca consumida pelos Wari', em ambas as estações, é produzida nas roças domiciliares. Uma particularidade desse item alimentar diz respeito ao fato de a produção ser destinada tanto ao consumo doméstico como ao mercado regional. Não são raras, assinale-se, as ocasiões em que o estoque doméstico se esgota, por dias ou mesmo semanas. Nesses casos, recorre-se a outros domicílios, geralmente de parentes próximos, nos quais o produto pode ser obtido, normalmente sob a forma de empréstimo. Podem ainda ocorrer doações, trocas por outros produtos ou mesmo a sua compra. A mandioca pode circular entre as casas sob a forma tanto de farinha como do próprio tubérculo. Em alguns casos o domicílio já possui mandioca sendo processada ('de molho' na água, por exemplo, para a posterior retirada da casca), situação em que uma nova quantidade de farinha será produzida dentro de alguns dias. Pode acontecer, no entanto, de acabarem os tubérculos a serem colhidos antes mesmo que uma nova roça comece a produzir, seja em decorrência de um planejamento inadequado, seja de perdas ocasionadas, por exemplo, pela ação de formigas-cortadeiras.

Outro tipo de flutuação, esta absolutamente independente da ação humana, diz respeito à produção e à comercialização da castanha-do-pará. A frutificação acontece em um período bem marcado do ano, isto é, entre os meses de dezembro e março. É nesta época que os Wari' organizam expedições para a região do igarapé Dois Irmãos, onde encontram-se os castanhais, e trazem a produção inicialmente para a aldeia de Santo André, de onde é escoada para Guajará-Mirim. Trata-se, portanto, de uma atividade econômica marcada pela sazonalidade.

Desse modo, embora esteja baseada na comercialização de dois produtos alimentares – a mandioca e a castanha-do-pará –, em termos estritamente monetários (isto é, do aporte de dinheiro oriundo da agricultura) a economia wari' parece apresentar flutuações cíclicas menores (embora não desprezíveis) que aquelas observadas na produção de alimentos como um todo. Isso resulta da maior importância da comercialização da mandioca, cuja produção apresenta um caráter essencialmente regular ao longo do ciclo anual.

Assim, se por um lado a agricultura constitui uma das atividades cuja produção é mais marcada ao longo do ano, por outro é francamente possível manejar os estoques de alguns dos principais cultivos, de modo a tê-los disponíveis mesmo quando não estão sendo produzidos. É o caso do milho e de outros grãos, como o arroz e o feijão – embora tenham sido plantados, no período em que estive entre os Wari', em apenas poucos domicílios. A castanha-do-pará, por exemplo, também

pode ser armazenada por longos períodos, embora a produção seja hoje quase que totalmente comercializada. O mesmo não ocorre com outros produtos, sejam eles oriundos da agricultura, sejam da coleta, da caça ou da pesca, e que portanto apresentam variações mais pronunciadas ao longo do ciclo anual. Dentre estes, os que parecem exercer um papel preponderante na dieta wari' são aqueles que resultam das últimas duas atividades e que constituem as principais fontes de proteína dessa população.

A agricultura assume, sem dúvida, um papel de destaque na subsistência wari'. Atualmente a atividade responde, direta ou indiretamente, por grande parte das calorias consumidas pela população. Esta afirmação baseia-se na análise do consumo alimentar de domicílios selecionados em Santo André (capítulo 4): a atividade respondia diretamente por mais de 40% da ingesta de energia do grupo avaliado, sendo que a farinha de mandioca era o principal componente desse grupo de alimentos.

Quando se considera ser também a farinha de mandioca a principal fonte de renda na comunidade, fica ainda mais evidente o papel central da agricultura na dieta wari': afinal, parte significativa da renda obtida com a venda de um item alimentar (a farinha) acaba sendo novamente direcionada à alimentação, por meio da compra de alimentos industrializados em Guajará-Mirim. Ou seja: a agricultura é, direta ou indiretamente, responsável pela maior parte (em termos calóricos) da dieta wari'. Nesse aspecto, e comparando-se a situação atual com aquela descrita por Mason (1977) e Conklin (1989), pode-se afirmar que a agricultura segue constituindo uma atividade central para a subsistência do grupo, ainda que hoje também direcionada à produção de excedentes comercializáveis.

Os Wari' se mantêm praticando uma agricultura de corte-e-queima, abrindo anualmente uma roça com cerca de um hectare. Cada domicílio mantém, em geral, uma roça antiga – *wara xitot* – e uma recém-derrubada – *xikurinai xitot*. Assim, a cada ano a mais antiga, tendo produzido por dois anos, é abandonada, e outra é aberta em seu lugar. Os Wari' tradicionalmente praticavam a agricultura de corte-e-queima e tinham no milho (*Zea mays*) seu principal cultivo e alimento. No entanto, plantavam também macaxeira, ou mandioca-mansa, cará, batata-doce e mamão (Conklin, 1989; Mason, 1977). Desde então, diversos cultígenos foram introduzidos, como a mandioca (a variedade 'brava', com elevado conteúdo de glicosídeos cianídricos, tóxicos para o consumo humano), o arroz, o feijão, a cana-de-açúcar, o milho amarelo, de grãos duros (a variedade de uso tradicional possui grãos mais macios, referidos pelos Wari' como 'moles'), o café e diversas espécies de frutas. O plantio é feito quase que exclusivamente nas roças, isto é, no peridomicílio plantam-se, e apenas eventualmente, frutas e café.

A busca por novos cultígenos parece, na verdade, ser uma constante entre os Wari'. Sempre percebi, em nossas conversas, um grande interesse por novos

cultivos, fossem eles novas espécies ou fossem mesmo variedades de vegetais já conhecidos; a possibilidade de que eu mesmo pudesse levar para a aldeia mudas ou sementes de quaisquer tipos era sempre bem recebida. Além daqueles introduzidos por não-índios, conheci, a título de exemplo, uma variedade de cará que teria sido obtida com os Suruí. Os Wari' regularmente plantavam e apreciavam bastante, além disso, uma variedade de milho 'mole', de grãos brancos, conseguida com os bolivianos (a cidade de Guajará-Mirim e mesmo a T.I. Pacaás-Novos fazem fronteira com a Bolívia).

Os Wari', no entanto, não pareciam se ressentir pela perda de variedades em algum momento cultivadas por eles. A título de exemplo, alguns deles afirmaram-me, sem nenhum pesar, que haviam 'perdido as sementes' (isto é, não havia mais sementes ou mudas desses cultivos em nenhuma casa ou roça da aldeia, ficando sua reprodução impossibilitada) de milho de pipoca (aparentemente, introduzido após o contato, por não-índios), de melão, pepino e tomate (todos igualmente introduzidos, e muito apreciados). Também disseram-me que não haveria mais, em Santo André, uma variedade de milho 'mole', caracterizada por grãos muito escuros, cor de vinho, conhecido como *tokoro wik* e muito apreciado. Não pareciam minimamente preocupados com o fato e, quando perguntados se a variedade ainda era plantada em outras aldeias, pensando na possibilidade de que pudesse então ser recuperada, os Wari' não manifestavam o menor interesse diante dessa hipótese.

A substituição do cultivo do milho pela mandioca

Uma das modificações de maior importância no sistema alimentar wari' diz respeito à substituição do milho pela mandioca, como principal cultivo. Diversos fatores parecem estar envolvidos nessa mudança, alguns de ordem cultural, outros de ordem ecológica ou ainda econômica. Não acredito que nenhum deles deva ser visto como fator determinante; em lugar disso, uma cuidadosa observação parece apontar para o fato de que é justamente em sua totalidade que eles tornam possível uma mudança tão drástica – mas não repentina, ou mesmo irreversível – como aquela representada pela substituição do cereal pelo tubérculo na economia e na alimentação wari'.

Além disso, pretendo demonstrar, nesta seção, que a gradual substituição de um cultivo (e alimento) pelo outro não ocorre livremente, mas é modulada por alguns aspectos específicos, particulares ao pensamento wari'. Isto é, para além da influência de um ou mais fatores, o que sempre me chamou a atenção foi a maneira como as idéias do grupo exerciam um papel preponderante no modo como fatores por vezes comuns a outros contextos etnográficos expressavam-se localmente, o que acabava por resultar em uma configuração única diante da realidade de

outras populações. Mais especificamente, surpreende o fato de que, embora o milho indiscutivelmente apresente uma importância fundamental na cosmologia e no cotidiano do grupo, isso não tenha impossibilitado a sua substituição pela mandioca, tanto em sua alimentação como em sua economia.

Esse aparente paradoxo não se explica por pressões de ordem econômica ou de outra natureza, que se oponham e acabem por sobrepujar o pensamento nativo. O que ocorre, a meu ver, é que, se por um lado este apresenta elementos que dificultariam esse tipo de mudança – ou seja, justamente as idéias que fazem o cereal assumir lugar de destaque na cosmologia, na sociabilidade, na economia e na alimentação do grupo –, a substituição do milho pela mandioca parece ser também facilitada, de diversas formas, pela visão de mundo nativa. Em última instância, e esta é a idéia central aos argumentos que se seguem, acredito ser no modo como o pensamento wari' modula fatores tanto internos como externos à sua sociedade que deve ser buscado o entendimento da expressão local desses mesmos fatores. Examinem-se, portanto, os aspectos que me pareceram relevantes nesse processo.

Falar no gradual abandono do cultivo do milho obriga, já de início, a uma reflexão acerca de sua importância no cotidiano wari'. O cereal ocupa uma posição de destaque em sua cosmologia e um papel central na sociabilidade do grupo. Como é descrito no capítulo 3, a bebida de milho (*tokwa*) é a bebida de boas-vindas, servida aos visitantes; o milho é visto como o alimento por excelência, essencial para a formação do sangue e da gordura corporal. *Tokwa* fermentada e alcoólica é um elemento imprescindível às festas que celebram alianças entre comunidades, festas que por sua vez assinalam e reafirmam relações baseadas na afinidade (Vilaça, 1992).

A conversão ao protestantismo, contudo, trouxe mudanças importantes a essa dinâmica, cuja compreensão pode contribuir para o entendimento da substituição do milho pela mandioca como principal cultivo e alimento diário. Assinalo, no entanto, que não me dediquei especificamente a este tema durante o trabalho de campo. Trata-se de uma questão de extrema complexidade e que mereceria uma investigação à parte. No entanto, as possíveis implicações da aceitação dos princípios contidos no cristianismo são de tal modo extensas e importantes que se faz necessário incluir aqui uma reflexão, ainda que inicial, sobre elas.

Os missionários protestantes, mais especificamente da Missão Novas Tribos do Brasil, participaram ativamente do processo de 'pacificação' do grupo, tendo para isso recebido autorização do governo brasileiro, por meio do Serviço de Proteção aos Índios. O subgrupo wari' então estabelecido na margem esquerda do rio Pacaás Novos, Oro Nao', a que de modo geral pertencem os habitantes de Santo André, foram os primeiros com quem se estabeleceram relações pacíficas.

Assim que lograram alcançar algum conhecimento de sua língua iniciaram o trabalho de catequese, e desde então estão presentes em grande parte de suas comunidades. Os cultos são celebrados na língua nativa e já existem, hoje, diversos pastores wari'.[8]

A conversão resultou no fim das festas e da elaboração e do consumo de *tokwa* fermentada, elemento fundamental a essas celebrações.[9] Parece, antes de mais nada, produtivo pensar no significado da conversão em termos das relações que estruturam a sociedade wari'. A aceitação do cristianismo poderia ser vista como uma "reorganização em uma comunidade cristã" (Vilaça, comunicação pessoal), significando por sua vez a substituição de uma sociabilidade baseada em laços de afinidade por uma absolutamente distinta, baseada na germanidade. Mesmo na ausência de qualquer proibição ou desestímulo direto à realização das festas, essa mudança por si só já representa a inviabilização delas. Na medida em que a afinidade é ritualmente reafirmada nesses momentos, a sociabilidade que os ensinamentos cristãos inauguram – aquela em que todos devem ser considerados irmãos, e tratados como tal – inevitavelmente impossibilita a sua realização.[10] O milho, elemento central no ritual, perde parte significativa de sua importância na sociabilidade do grupo – não na diária, mas sim naquela periodicamente celebrada entre comunidades distintas. Se a realização das festas antes exigia a disponibilidade de grandes quantidades do cereal, a ser processado e consumido sob a forma de *tokwa*, com a conversão essa demanda desaparece. Por esse prisma, o cristianismo, aparentemente, tornaria 'menos custosa' ou problemática a opção pelo aumento do investimento nas roças de mandioca, em detrimento do cultivo do milho.

Um aspecto adicional a ser mencionado, e que encontra respaldo na etnografia do grupo, diz respeito a uma equivalência entre o milho, o alimento wari' por excelência, e a mandioca – mais especificamente a farinha (trazida, juntamente com as formas de processamento e consumo, pelos agentes de contato), esta comida dos brancos. Não se trata, aqui, de uma equivalência simplesmente baseada em aspectos como o sabor, a aparência ou outras características de cada um desses alimentos; ela se baseia, em lugar disso, na existência de perspectivas distintas e particulares a seres diferentes, isto é, no conceito de perspectivismo (Lima, 1996; Vilaça, 1998; Viveiros de Castro, 1996).

Como se discute no capítulo 3, a farinha de mandioca seria vista como o equivalente branco da farinha de milho, de uso tradicional entre os Wari'; de certo modo, portanto, a mandioca seria para os brancos o que o milho é para eles. O mesmo acontece, em seu discurso, quando dizem que o sangue é, para a onça, o que *tokwa* é para eles. Na verdade, de certo modo sequer haveria distinções: a onça vê o sangue como *tokwa*, e a si própria como wari'. A humanidade não estaria limitada aos wari', mas estender-se-ia a todos os seres dotados de *jam* (o que poderia ser, simplificadamente, traduzido por espírito). Mais precisamente, a

distinção estaria no ponto de vista, por sua vez determinado pelo corpo, da posição que o sujeito ocupa. Não é, portanto, uma ilusão, um engano. Em lugar disso, trata-se aqui de uma equivalência complexa, que relaciona posições distintas e a perspectiva própria a cada uma. Diante disso, em última instância a própria afirmação de que se trata de alimentos diferentes assume um novo significado, a ser obrigatoriamente redimensionado. É interessante observar que os Wari' concebem e mencionam outras equivalências, como quando afirmam que o café é a *tokwa* do branco, referindo-se ao seu papel de bebida de 'boas-vindas'.[11]

Poder-se-ia afirmar, reconhecendo-se no pensamento wari' a noção de perspectivismo, que a adoção da mandioca como a base de sua alimentação não apenas significa o reconhecimento de uma diferente perspectiva – a dos brancos – no universo alimentar, mas também representa a adoção, pelos Wari', dessa mesma perspectiva – e, portanto, de uma posição também diferente da sua. Vilaça (1996a) conta, em sua tese de doutorado, como os Wari' freqüentemente afirmavam estarem tornando-se brancos. No caso específico do milho e da mandioca, a substituição seria adequada, e de certo modo um meio de se efetivar essa mudança. Por esse prisma, é possível afirmar que – e este é um princípio que norteia o presente estudo –, mesmo quando comem como os brancos, em última instância os Wari' seguem pensando e comendo, de fato, como Wari'. Mas essa idéia ficará mais clara ao longo dos próximos capítulos.

Outro dos fatores envolvidos nos remete às formas tradicionais de ocupação e uso da terra. Havia uma relação direta entre a localização das roças e a das habitações wari', ficando estas últimas sempre próximas às plantações. Anteriormente, o sucessivo deslocamento das roças – ocasionado por seu abandono periódico, com a abertura de novas áreas – resultava no aumento da distância entre elas e as habitações, até que se julgasse apropriada a construção de novas casas, mais próximas às áreas de cultivo. Hoje, com o caráter permanente da aldeia, junto ao posto indígena, fica impossibilitada essa 'adequação', ou o ajuste da distância entre as áreas de cultivo e as habitações.

As áreas tradicionalmente consideradas pelos Wari' como adequadas para o cultivo do milho e, em última instância, para a agricultura – reconhecidas pela presença de solos de terra preta e pela ocorrência de espécies vegetais características – encontravam-se próximas ao igarapé Dois Irmãos e seus afluentes, área de tradicional ocupação pelo grupo. As chamadas terras pretas de índio constituem solos especialmente férteis encontrados na região amazônica, possivelmente de origem antropogênica, isto é: a sua presença resultaria da presença prolongada de assentamentos humanos, ocasionando o acúmulo contínuo de resíduos orgânicos. Neves (2006) ressalta a antigüidade das terras pretas em Rondônia, que teriam cerca de quatro mil anos de idade.

Em fins da década de 70, no entanto, a população wari' foi estimulada pela Funai a deslocar-se para as margens do rio Pacaás Novos, distante cerca de dez quilômetros, onde construiu-se um novo posto indígena. O novo local facilitaria o acesso dos agentes governamentais à população mesmo durante a estação seca, quando a navegação no igarapé Dois Irmãos torna-se particularmente complicada. Como não mais ocorrem as periódicas mudanças de domicílio que os mantinham próximos às suas roças, as áreas tradicionalmente dedicadas ao cultivo encontram-se agora a uma distância considerável de suas casas. A relação de proximidade entre habitação e roça, portanto, já não se realiza nos moldes tradicionais, salvo exceções (algumas famílias mantêm duas casas, uma junto ao posto indígena e a outra junto a uma de suas roças; elas correspondem, contudo, a uma minoria dentro da população).

Mais importante do que a distância real entre os locais, contudo, é o fato de que os Wari' parecem considerá-los inadequados, o que faz sentido diante do antigo padrão de assentamento próximo às áreas cultivadas.[12] Os Enawenê-Nawê, por exemplo, julgam apropriado localizar suas roças de milho, também de grande importância ritual e econômica, a cerca de trinta quilômetros de suas habitações (Santos, 2001). O ideal de proximidade entre as habitações e as roças, contudo, parece ser alcançado de outra forma: se por um lado hoje as residências são fixas, por outro boa parte de suas roças está hoje concentrada nos arredores da aldeia, em uma região conhecida como *Ma na wet*. Assim, embora a região do Dois Irmãos continue sendo utilizada para a agricultura, grande parte das famílias concentra suas roças em uma área mais próxima à aldeia, de certa forma atendendo ao ideal de proximidade mencionado.

Entretanto – e aqui reside uma questão central à minha argumentação –, a despeito de parte das terras em torno de Santo André serem cultiváveis e virem sendo utilizadas para esse fim, elas não são, para os Wari', de fato indicadas para a atividade; afinal, não apresentam solos de terra preta nem as espécies vegetais indicadoras de sítios apropriados para a abertura de roças. É interessante observar que, apesar de haver visto algum milho sendo colhido em *Ma na wet*, muitos Wari' eram categóricos ao afirmar que a terra lá não era boa para esse cultivo (se eu mencionava ter visto o cereal lá, fitavam-me com ar de incredulidade). De fato, as roças ali situadas eram quase que exclusivamente dedicadas ao cultivo da mandioca.

A preocupação wari' com a escassez de terras agricultáveis ficou para mim evidente no grande entusiasmo com que receberam a idéia, por parte de um chefe de posto recém-chegado a Santo André, de se abrir uma nova estrada até Tarawanai, localidade próxima ao igarapé Dois Irmãos e reconhecida como *xitot*, isto é, como uma roça, segundo os critérios que tradicionalmente definiam uma área própria para o cultivo: em suma, uma área com terra preta, onde palmeiras do tipo aracuri (*torot*; *Sheelea martiana* Burret) e outras espécies indicadoras podiam

ser encontradas, adequada, portanto, ao cultivo do milho. Vale assinalar que, até o fim do mês de novembro de 2003, oito meses depois, não havia perspectivas de concretização do plano.

Desse modo, o cultivo do milho pelos habitantes de Santo André parece ser hoje desencorajado pelo fato de que, na visão wari':

- os solos apropriados para o milho, de conhecimento ancestral, estão hoje longe demais da aldeia, o que contraria o ideal de proximidade entre roças e domicílios; e
- os solos encontrados nas proximidades de Santo André não possibilitam o cultivo do milho, embora sejam favoráveis ao da mandioca.

Os Wari' contrastavam as muitas exigências para a abertura de roças tradicionais e as poucas necessárias para aquelas atualmente dedicadas ao cultivo da mandioca. De modo geral, o plantio do milho segue exigindo os mesmos pré-requisitos das roças tradicionais,[13] ou seja: roça tradicional = roça de milho.

O que esses dados parecem revelar é que, independentemente da real adequação do solo ao cultivo do milho e, em última instância, à prática da agricultura (faço esta ressalva para que o leitor não associe essas evidências às discussões sobre a existência de fatores ecológicos limitantes à ocupação humana da Amazônia, já mencionados na introdução, principal fator determinante para a sua utilização pelos Wari' é o seu reconhecimento como tal. E ainda hoje, a despeito das importantes mudanças observadas em seu sistema alimentar, com a introdução de novos cultivos, o contato com novas técnicas de produção e mesmo sua inserção no mercado regional, esse reconhecimento baseia-se nas práticas tradicionais de agricultura, anteriores ao processo de pacificação do grupo.

Outro aspecto, talvez mais evidente porém não necessariamente mais importante, diz respeito aos fatores de ordem econômica: a mandioca possui um subproduto – a farinha – facilmente comercializável no mercado regional. Os preços alcançados são ainda mais vantajosos que os alcançados pelo milho. Embora a farinha produzida em Santo André – quase que unicamente a variedade 'd'água',[14] e com grãos grandes – alcance preços relativamente baixos, para fins comerciais a produção de mandioca ainda é mais vantajosa. Assim, apesar de o milho, sob a forma de sua variedade introduzida, de grãos amarelos e duros, também poder ser vendido a não-índios, o preço da farinha resulta mais atraente. E, embora seja também consumida em âmbito doméstico, a produção destinada à venda assume um papel central na economia wari'.

Mas ainda no que se refere aos aspectos de ordem econômica, há outros fatores a serem mencionados:

- opção pela mandioca não exige implementos agrícolas ou mesmo novas técnicas de plantio, embora a fabricação de farinha envolva processos até então desconhecidos;

- o cultivo da mandioca, assim como o do milho, possibilita o plantio associado de espécies como a batata-doce e o cará; o cultivo da mandioca acontece, de modo geral, nos moldes tradicionais de agricultura, não tendo exigido dos Wari' modificações em seu sistema agrícola;
- a mandioca possibilita, através de sua comercialização, a articulação com o mercado regional; e
- comparativamente ao dos cereais, o cultivo da mandioca apresenta uma série de vantagens (von Oppen, 1991):

– possui maior produtividade;

– não exige a separação de sementes comestíveis, para o plantio posterior;

– é estocável no próprio solo, o que reduz (embora não impeça de todo) as perdas durante a entressafra, pela ação de roedores, insetos e microorganismos;

– não concentra o trabalho de colheita em uma única época do ano;

– é pouco exigente em termos de solo, e assim pode ela ser plantada com menos restrições; e

– é menos vulnerável a secas e outras intempéries, que podem danificar folhas e galhos, mas mantêm intactos seus tubérculos.

Vale assinalar que, no caso wari', ao ser praticada em áreas de terra firme, a agricultura – e especificamente o cultivo da mandioca – não se encontra submetida ao que é apontado como importantes ameaças à segurança alimentar das populações ribeirinhas da região (Adams, Murrieta & Dufour, 2005; Murrieta & Dufour, 2004). No que se refere à produtividade do tubérculo, mesmo em solos ácidos, Carneiro (1983, 1995) diz que as roças Kuikuru, no Alto Xingu, produzem de cinco a seis toneladas por acre, sem que isso exija cuidados intensivos.

O abandono do milho como principal produto agrícola parece resultar, portanto, de uma combinação de fatores que envolvem pelo menos três dimensões: a primeira, de ordem cultural, que nos remete tanto ao conceito de perspectivismo ameríndio como à influência da conversão ao protestantismo na sociabilidade wari'; a segunda, que poderia ser descrita como pertencente a uma ordem ecológico-cultural, ligada ao reconhecimento dos locais adequados ao plantio de ambos os cultivos e, em última instância, aos padrões tradicionais de assentamento; e finalmente a econômica, que inclui tanto a possibilidade de comercialização da farinha de mandioca como algumas vantagens em comparação com o cultivo do cereal. Na medida em que esse processo – que vem ocorrendo gradualmente, ressalte-se – se reflete de modo importante nos padrões de consumo de alimentos, acredita-se que as modificações alimentares decorrentes da 'transição' do milho para a mandioca, de certo modo, modulam e mesmo definem as possibilidades de mudanças nas estratégias de produção de alimentos. Mas voltarei a este aspecto ao final do livro.

Antes mesmo de tentar caracterizar os eventuais impactos advindos da substituição do milho pela mandioca como principal cultivo – o que será feito nas seções seguintes –, vale a pena tentar compreender o que essa mudança significa. O que os dados registram é uma importante mudança nas estratégias de subsistência, em que a produção agrícola, anteriormente orientada para o consumo próprio, passa a atender não apenas à demanda doméstica por alimentos, mas também à de produtos comercializáveis no mercado regional. Ou seja: as decisões que envolvem as práticas de agricultura, o que inclui aspectos como a localização das roças e a escolha das espécies a serem plantadas, passam agora pela lógica de mercado. Por um lado, esta pode ser vista como uma mudança radical na economia wari', embora de natureza não exatamente recente (se a mandioca constitui hoje uma importante fonte de renda para os Wari', esse lugar já foi ocupado por outros produtos, como a borracha). Por outro lado, ainda que essa nova lógica possa influenciar de modo significativo as práticas econômicas nativas (Ruiz-Pérez et al., 2004), há que se considerar que, assim como Fisher (2000:195) refere-se aos Kayapó, a ecologia wari' não deve ser vista como "mera adaptação a um ambiente natural, mas também a um ambiente social" (tradução minha). Isto é, os Wari', como outros povos indígenas, não podem ser vistos como meros sujeitos a forças externas e inexoráveis de mudanças (Viveiros de Castro, 2002), mas como agentes que lidam com os novos elementos de formas culturalmente específicas, por meio de "processos intestinos e mecanismos de tomada de decisão" (Fausto, 2001: 173).

Fontes de renda: comércio, benefícios sociais e trabalho remunerado

No que se refere ao acesso a recursos financeiros, para os Wari' existem poucas alternativas. A primeira, de caráter essencialmente universal, diz respeito à comercialização de produtos da agricultura ou de extrativismo, e eventualmente da caça e da pesca. O artesanato também é uma alternativa, e acontece com a mediação da Funai. A venda desses itens acontece essencialmente em Guajará-Mirim, mas em alguns casos os compradores são os próprios Wari'. A segunda alternativa é o recebimento de benefícios sociais, como a aposentadoria e o salário-maternidade. Os Wari' apresentam, no entanto, um contingente muito reduzido de idosos, o que reflete a experiência de intensa mortalidade na época do contato e, ainda, o atual perfil de morbimortalidade, que atinge de modo importante os mais velhos. Em Santo André, eram apenas seis os aposentados. Outra alternativa, esta menos acessível, é o envolvimento em atividades remuneradas. São basicamente duas as possibilidades: o trabalho como Agente Indígena de Saúde (AIS) ou como professor. Eram raros os casos de indivíduos que trabalhavam fora da aldeia.

No que se refere à comercialização de seus produtos, os Wari' têm na agricultura a sua principal fonte de renda. E, embora cultivos como o feijão alcancem preços mais altos no mercado, é a farinha de mandioca o principal item negociado. Este é, sem dúvida, o meio mais regular de se obterem recursos financeiros. Na medida em que a mandioca pode ser colhida durante todo o ciclo anual, a produção de farinha pode acontecer de modo igualmente regular, a depender contudo de aspectos como o tamanho e a produtividade das roças e ainda da própria demanda wari' por produtos comercializáveis, dentre outros. Assim, não era incomum vê-los mais mobilizados para a produção de farinha quando precisavam de dinheiro, ou mesmo quando havia perspectiva de transporte até Guajará-Mirim – este, um fator importante, já que a viagem envolve gastos significativos com combustível, a depender do tipo de embarcação e motor utilizados.

Além da venda da farinha, a castanha-do-pará vem a constituir um item importante na economia do grupo, sendo vendida, em Guajará-Mirim, a comerciantes bolivianos ou brasileiros. No entanto, diferentemente da farinha, ela apresenta uma importante limitação, isto é, a sazonalidade de sua produção. A castanheira frutifica entre os meses de dezembro e março.

Um produto extrativista que vem alcançando uma importância crescente na economia do grupo é a madeira, sob a forma de estacas de cerca de dois metros, utilizada para a construção de cercas em fazendas. Não se trata, portanto, de um material valorizado, o que significa que a sua extração não desperta o interesse de não-índios, e está limitada aos Wari'. Mesmo não se tratando de madeira de lei, a atividade é mais rentável que a venda da farinha, e, segundo eles, não faltavam compradores em Guajará-Mirim. Quando cheguei a Santo André, em outubro de 2002, havia poucos homens envolvidos na atividade. A partir de então, um número cada vez maior de indivíduos começou a participar dela, por vezes indo trabalhar por uma, duas ou três semanas na aldeia de Bom Futuro, onde as reservas do recurso ainda se encontravam mais preservadas.

É interessante registrar que, nos primeiros meses de minha estada, eventualmente presenciava alguns indivíduos alugando seus animais de carga (burros e cavalos) ou pequenas carroças a outros Wari' para o transporte de farinha ou de outros produtos, e recebendo como pagamento farinha de mandioca. Um ano depois, isto é, em novembro de 2003, já não havia quem aceitasse farinha como pagamento pelo aluguel. A moeda corrente agora eram as estacas, independentemente do uso dos animais ou das carroças. Havia já uma demanda significativamente aumentada de carroças para fazer o transporte da madeira. Nesses casos, os proprietários recebiam o pagamento sob a forma de um percentual das estacas retiradas. O crescente envolvimento com uma determinada atividade econômica e, além disso, a modificação nos termos em que se dão as transações ainda no ambiente da aldeia podem ser vistos, por um lado, como uma indicação

da demanda wari' por atividades que lhes possibilitem o acesso à renda (demanda essa que constitui um aspecto fundamental para as discussões sobre desenvolvimento e sustentabilidade alimentar em áreas indígenas). Por outro lado, revelam o caráter dinâmico das atividades econômicas do grupo, em permanente avaliação pelos Wari', que desse modo reafirmam seu papel ativo nos processos que os cercam.

Dentre os demais produtos de coleta, apenas o mel era comercializado, até onde pude saber. Ainda assim, os preços pagos em Guajará-Mirim eram inferiores àqueles praticados no comércio local. Em lugar de ter um valor agregado devido a sua origem indígena, o produto wari' alcançava preços comparativamente mais baixos que os de seus similares disponíveis nos mercados.

Em Santo André existiam, na época do trabalho de campo, cinco agentes de saúde e cinco professores wari', o equivalente a oito por cento da população adulta da aldeia. Havia ainda um rapaz que trabalhava em Guajará-Mirim, em um mercado, mas não sei precisar a freqüência com que isso ocorria em outras aldeias.

O trabalho remunerado parecia estar associado, em alguns casos – mas não em todos –, a uma dedicação menor às atividades ditas tradicionais de subsistência, como a caça, a pesca, a coleta e, especialmente, a agricultura. Existe, por certo, algum grau de incompatibilidade entre essas atividades e as funções remuneradas, como as de AIS e professor. Refiro-me especificamente à dimensão temporal. Em Santo André, as distâncias a serem percorridas para a realização dessas atividades são consideráveis, o que teoricamente dificulta a sua compatibilização com a presença diária no posto indígena, a atuação na escola ou na farmácia. Além disso, em algumas ocasiões as atividades de subsistência mencionadas exigem uma dedicação 'intensiva' de tempo, como é o caso da abertura de roças e ainda o das expedições destinadas à coleta de castanhas. Obviamente, as coisas não se passam de modo tão 'preciso', havendo ainda nuances interessantes no contexto local. Parecia haver, antes de qualquer limitação temporal, uma preponderância das decisões individuais relativas ao maior ou menor envolvimento com cada atividade. Assim, cheguei a visitar roças pertencentes a indivíduos que recebiam algum tipo de remuneração e que tinham sido apenas parcialmente semeadas, a princípio por falta de tempo; existia mesmo quem não tivesse aberto roças, por esse mesmo motivo. Também havia quem trabalhasse exercendo uma função remunerada, e ainda assim se mostrasse impressionantemente motivado para a realização de caçadas e do trabalho nas roças.[15]

O acesso a uma função remunerada 'possibilitava' um menor envolvimento com outras atividades produtivas, especialmente porque permitia que os alimentos fossem obtidos de outro modo. No entanto, não 'determinava' que isso acontecesse. Embora aparentemente óbvia, essa ressalva parece particularmente relevante, no âmbito dos estudos que descrevem o impacto das mudanças socioeconômicas sobre

os padrões de atividade física e de morbimortalidade entre sociedades indígenas. São muitas as evidências que apontam nessa direção (Wirsing, 1985), mas não se pode perder de vista o papel central – e ativo – dos sujeitos na definição de suas trajetórias.

Outras implicações estavam associadas ao recebimento de salários ou benefícios, e não podem ser desconsideradas. O acesso à munição e mesmo a armas de fogo, por exemplo (refiro-me a espingardas ou carabinas, de uso na caça), e a anzóis e ao náilon, itens particularmente caros e rapidamente gastos, é facilitado àqueles que possuem fontes regulares de renda. Fica evidente, aqui, que a disponibilidade de recursos financeiros possibilita, de formas não apenas diretas, o acesso a alimentos. Isto é, ela não somente permite a compra de itens alimentares, mas pode também facilitar a sua obtenção por outros meios – o que não significa, no entanto, que isto irá acontecer; afinal, existe uma grande demanda por bens de consumo, e de modo geral o acesso aos recursos financeiros é bastante restrito. Além disso, a aquisição de alimentos não necessariamente se reflete positivamente nas condições de saúde e nutrição de populações indígenas. Na verdade, são freqüentes as implicações negativas do aumento do consumo de alimentos industrializados. Mas voltarei a este ponto no próximo capítulo. No momento desejo apenas frisar que do acesso individual ou domiciliar a recursos financeiros até a melhora das condições nutricionais, existe um longo e tortuoso caminho, no qual são poucas as garantias – se é que elas existem – de que isso ocorrerá.

A articulação com o mercado regional

Em Santo André, chamam a atenção a interação da população com o mercado regional e ainda as bases em que esta se dá. Com raras exceções, seus integrantes não atuam como mão-de-obra em Guajará-Mirim ou em centros urbanos próximos, ou mesmo nas propriedades rurais da região. Isso não significa que a força de trabalho wari' não seja indiretamente explorada – o que acaba por acontecer na medida em que ela é empregada na produção de itens consumidos pela população regional.

A inserção do grupo no mercado regional acontece, portanto, de duas formas: como produtores, basicamente de itens como farinha de mandioca, castanha-do-pará e madeira para cercas, e como consumidores de alimentos e produtos manufaturados. O artesanato constitui uma fonte secundária de renda, sendo vendido com a intermediação da Funai. Em outras áreas wari' a venda de pescado assume um papel significativo, mas tal fato não ocorre em Santo André. A questão central é que, seja como produtores, seja como consumidores, as relações entre índios e não-índios acontece de modo geral em bases desiguais, sendo os Wari' amplamente desfavorecidos nas transações comerciais. Como produtores,

competem entre si pela comercialização de um ou dois produtos que alcançam preços baixos no mercado, e que não possuem nenhum valor agregado em função de sua origem indígena. O mesmo ocorre, diga-se, com todos os itens comercializados pelos Wari'. A produção é também vendida a atacadistas, procedimento que reduz ainda mais os ganhos com a produção. Como consumidores, apresentam uma dependência considerável do mercado para a sua alimentação, o que fica patente nos padrões de consumo alimentar, apresentados no capítulo 4. Submetem-se, além disso, aos sistemas de crédito irregulares propostos pelos comerciantes.

A economia wari' encontra-se, portanto, centrada na produção comercial de farinha de mandioca, que hoje ocupa o lugar antes reservado ao milho como cultivo principal e base da sua alimentação. Os desdobramentos dessa mudança envolvem aspectos que vão de modificações nos padrões de alocação de tempo à diversidade alimentar e ao conteúdo nutricional da dieta, dentre outros. Tais desdobramentos podem ser vistos como elementos que integram um fenômeno descrito na literatura como 'deslocalização' (no original, *delocalization*; tradução minha) de seu sistema alimentar, conforme o conceito proposto por Pelto & Pelto (2000). Trata-se, em última instância, de uma crescente circulação, entre grupos humanos distintos, de elementos relacionados à produção e ao consumo de alimentos.

É importante assinalar que esse fenômeno não se traduz obrigatoriamente em uma melhora ou, no extremo oposto, em uma deterioração das condições alimentares das populações envolvidas. Em termos mais amplos, não é consenso na literatura que o envolvimento com as economias de mercado regionais sempre afete negativamente as populações nativas. Em lugar disso, parece que a exposição aos mercados produz efeitos mistos no bem-estar e na conservação do meio ambiente em que essas populações se inserem. Segundo Godoy et al. (2005), o registro de efeitos pouco claros resulta de problemas metodológicos nas pesquisas, com o uso de pequenas amostras, a predominância de estudos seccionais ou pequenos painéis; e da falta de concordância na medição de variáveis-chave, como integração ao mercado ou etnoconhecimento e indicadores subjetivos ou objetivos de saúde. Mas, antes de tudo, podem coexistir em um mesmo contexto aspectos positivos e negativos, não sendo possibilidades mutuamente excludentes. Mais que isso, segmentos distintos de uma mesma população podem experimentar diferentemente as conseqüências do processo (Lourenço, 2006).

Parece fácil concluir, com base nessa descrição, que essa circulação envolve fatores de ordem econômica e que, portanto, a 'resultante' dependerá, dentre outros aspectos, dos termos em que a articulação entre os diversos grupos se dará. No caso wari', não surpreendentemente, esses termos parecem invariavelmente favorecer os regionais, em detrimento da população indígena. Alguns exemplos envolvendo a comercialização da produção de farinha e a compra de gêneros, alimentícios ou não,

pelos Wari' serão apresentados nos capítulos que se seguem. De todo modo, cito aqui um caso específico, que parece exemplar da situação indígena.

Havia um comércio importante de produtos levados de Guajará-Mirim para Santo André por alguns de seus habitantes, que acabavam por atuar, então, como intermediários dos comerciantes locais. Normalmente são indivíduos que já exercem funções remuneradas e que possuem maior familiaridade com a língua portuguesa e com as transações comerciais com os brancos. Os produtos levados eram os mais variados: velas, sandálias, sabonetes, xampus, sabão em pó, farinha de trigo, fermento químico, açúcar, chicletes, refrescos e refrigerantes... Os preços pagos na aldeia eram um pouco mais elevados que aqueles praticados em Guajará-Mirim; dependendo da magnitude da diferença, isso por vezes provocava comentários insatisfeitos por parte dos demais. Em mais de uma ocasião, ouvi-os referindo-se a um determinado indivíduo que cobrava preços excessivamente elevados, reclamando que ele "não tinha pena do Wari'".

Os Wari' diziam-me que a transação acontecia de duas formas: ou as mercadorias eram de fato vendidas ao intermediário nativo, que então as comercializava na aldeia – o que, portanto, exigia uma disponibilidade maior de recursos financeiros, possibilitada pelo recebimento de salários –, ou negociadas por meio de consignação, quando o comerciante já tinha uma relação de maior confiança no intermediário. Um exemplo demonstra a vulnerabilidade wari' nessas relações: em certa ocasião, anterior à minha estada em Santo André, uma canoa que levava mercadorias obtidas em consignação para a aldeia alagou, causando a perda dos produtos e, em razão disso, um prejuízo de cerca de R$ 600 (na época, o equivalente a cerca de US$ 250), valor consideravelmente alto para os padrões regionais. O prejuízo foi totalmente arcado pelo intermediário, que na época do trabalho de campo ainda pagava ao comerciante, em prestações, o valor referente aos produtos.[16] Apesar disso, ele se preparava para recomeçar o comércio com seus companheiros, assim que saldasse suas dívidas.

No que se refere especificamente à produção de alimentos, o quadro registrado em Santo André corresponde exemplarmente às descrições feitas por Dewey (1989), referindo-se aos impactos da comercialização de alimentos, em lugar de seu consumo doméstico. O processo, descrito como a 'mercantilização' dos sistemas alimentares, apresenta implicações potencialmente negativas para a população. Um exemplo de fácil compreensão diz respeito à aplicação do dinheiro obtido com a produção e venda de alimentos, que precisa contemplar outros itens que não apenas os alimentares. Em outras palavras, se antes a produção agrícola era exclusivamente destinada ao consumo pelos próprios Wari', ela agora responde não apenas pela produção de alimentos, mas também por excedentes comercializáveis que irão subsidiar o atendimento das novas demandas da comunidade.

Assim, a compra de alimentos no mercado regional não é o único destino da renda obtida: pilhas e baterias, munição, anzóis, combustível, vestimentas, sabão e brinquedos integram uma extensa lista de produtos hoje consumidos pelos Wari'. Trata-se de um balanço delicado, nem sempre favorável ao consumo alimentar. O modo como esse (des)equilíbrio se dará está associado a um grande número de fatores intervenientes, e muitas vezes situados em níveis de determinação outros que não o estritamente local. Exemplos são as políticas de preços (que afetam não somente os valores recebidos pela produção agrícola, mas também aqueles pagos pelos produtores por alimentos industrializados e outros itens nos mercados locais) e quaisquer outros mecanismos que façam variar a demanda pela produção indígena. É importante contrastar esse tipo de determinante com os exemplos da interação direta entre os Wari' e a população não-indígena local (ou, mais especificamente, das relações comerciais), de modo a evidenciar a importância conjunta de diversos níveis de determinação das dificuldades enfrentadas pelos Wari'. Embora o nível local possa ser mais evidente e impactante à observação, há causas estruturais que não podem ser desconsideradas.

É interessante assinalar, ainda, que no caso wari' algumas das possíveis implicações negativas da mercantilização da agricultura foram de certo modo atenuadas por fatores locais; é o caso, por exemplo, da maior dependência para a obtenção de implementos agrícolas, comum quando a produção agrícola exige fertilizantes, pesticidas ou maquinário. Em Santo André, a produção e o processamento da mandioca acontecem em bases estritamente artesanais. Desse modo, a autonomia dos produtores indígenas não fica comprometida, ao menos nesse aspecto. Além disso, embora constitua a principal fonte de renda da comunidade, a farinha é largamente consumida, o que reduz consideravelmente o impacto da produção com fins comerciais.

Situação oposta tem lugar nos casos que envolvem outros produtos, como o café, que competem com a produção de alimentos tanto pelas terras agricultáveis como pela mão-de-obra. Um caso exemplar é o dos Suruí, também no estado de Rondônia, que na década de 80 conseguiram recuperar parte de suas terras originais, então ocupadas por plantações de café. Vislumbrando a possibilidade de comercializar a produção, os Suruí dedicaram-se aos cuidados com as plantações, deixando de lado outras atividades de produção de alimentos. O resultado foi amplamente desfavorável, com um severo comprometimento das condições de nutrição da população (Coimbra Jr., 1989).

Desse modo, a articulação wari' com o mercado regional parece colocar essa população indígena, assim como provavelmente outras do país, em uma situação bastante desfavorável, cujas implicações não se limitam aos aspectos econômicos. A mercantilização da produção de alimentos em Santo André não está restrita às relações com não-índios ou mesmo aos produtos agrícolas, mas estende-se

ao ambiente da aldeia e a outras formas de obtenção de alimentos. Isso é visível, por exemplo, na monetarização de relações antes caracterizadas pela reprocidade, como a distribuição de produtos da caça e da pesca. O modo como isso ocorre é descrito a seguir.

A venda de produtos de caça ou pesca

A partilha da caça é, entre os Wari', obrigatória e constitui um aspecto fundamental à sua sociabilidade; a violação das normas que a orientam é alvo certo das críticas coletivas. Conklin (1989) chega a afirmar que a quebra das expectativas nesse sentido é o passo mais certo para as críticas e para o ostracismo social.

A chegada de caça à aldeia é muitas vezes precedida pela notícia do sucesso do(s) caçador(es), trazida por aqueles que tiveram algum contato com ele. Os animais de maior porte (porcos, antas, veados) chegam geralmente inteiros à aldeia. O corte dos animais maiores, vedado às mulheres, irá acontecer diante da residência do caçador, sob os olhares de uma grande e atenta platéia. As mulheres e as crianças geralmente constituem a maior parte desse público, e a elas serão entregues as porções de carne destinadas a suas famílias. A elas são também entregues as vísceras dos animais abatidos, partes bastante valorizadas. A ausência no momento da partilha, contudo, não impede que recebam a parte que lhes cabe: o caçador a envia a seus domicílios, com freqüência pelas crianças. Pude observá-los fazendo isso um sem-número de vezes. As regras de distribuição são detalhadas por Conklin (1989). Caças pequenas e aves geralmente são reservadas aos parentes mais próximos, sendo muitas vezes dadas já preparadas aos parentes.

Eram freqüentes os comentários sobre indivíduos e/ou famílias que não partilhariam corretamente a caça que obtinham, favorecendo seus parentes mais próximos ou recebendo mal as mulheres que vinham buscar carne. Era, sem dúvida, uma questão tensa. Em Santo André, contudo, eram freqüentes as ocasiões em que ao menos parte da carne era vendida, em lugar de ser distribuída segundo as regras tradicionais. Em primeiro lugar, vale assinalar que nem todos o faziam; havia grupos familiares mais propensos a comercializar seus produtos de caça, enquanto outros se recusavam a fazê-lo. Além do mais, isso parecia ocorrer principalmente nos casos em que maiores quantidades de caça eram obtidas, isto é, quando porcos ou antas eram abatidos. Finalmente, a venda da carne parecia ser dirigida aos indivíduos considerados menos próximos, embora em Santo André quase todos sejam ligados por algum laço de parentesco. Ainda assim, ela caracterizava uma ruptura com as práticas tradicionais de partilha e reciprocidade.

Durante minha permanência em Santo André, tive a oportunidade de presenciar a venda da carne de duas antas (*Tapyrus terrestris*) e, por diversas vezes, de porcos selvagens e peixes (mais especificamente, de jatuarana –

Characidae), entre os próprios Wari'. Em uma ocasião, uma família que havia ido coletar castanha trouxe a carne de duas queixadas (*Tayassu pecari*), salgada, para vendê-la na adeia. Na época, ouvi um comentário acerca dessa família que particularmente chamou a minha atenção, na medida em que assinalava a absoluta quebra de critérios por parte do chefe da família; disseram-me, então, que ele vendia a carne até mesmo para seus parentes: "*Tamanai na wari'!*" ("O wari' é doido!") Em outra ocasião, parte da carne de uma anta foi vendida em Guajará-Mirim a não-índios. Em uma terceira, um integrante de uma equipe de saúde que passava pela aldeia também comprou alguma carne de paca.

É interessante observar que mesmo quando as transações ocorriam entre os Wari', sem o envolvimento direto de dinheiro, as negociações de fato assemelhavam-se mais ao comércio que às trocas: a carne era pesada em balanças, e estimava-se cuidadosamente o peso dos ossos eventualmente presentes; a carne tinha seu preço 'tabelado' em reais, e quando se recebia farinha de mandioca em pagamento, por exemplo, a farinha era igualmente pesada, seguindo-se uma cotação baseada nos preços praticados em Guajará-Mirim. No caso das antas, em que um número grande de transações foi feito, as compras que não eram pagas no mesmo momento eram cuidadosamente anotadas em papel, para serem posteriormente saldadas.

Não se trata, no entanto, de uma mudança 'tranqüila' para os Wari'. Aqueles que comercializavam a caça eram alvos de comentários que revelavam desagrado, embora isso não impedisse que os autores das críticas participassem das transações. E embora a negociação dos produtos da caça acontecesse com certa freqüência, isso de fato parecia trazer algum desconforto a muitas pessoas. Certa vez eu conversava com um homem adulto, que me contava que já havia vendido caça no passado, em uma ocasião em que havia abatido oito macacos-prego. Ele me dizia, no entanto, que assim havia quem não pudesse ter acesso à carne, e que por isso não o fazia mais – o que era verdade: "Se o wari' não tem dinheiro, fica triste. Por isso que eu não quero mais vender *karawa* (caça, animais) para *oro wari'* (para todos os Wari')."

A quebra da reciprocidade era percebida também como um aspecto importante da mudança das práticas de partilha. Ele prossegue: "Essa é a palavra do wari', mesmo. Se o *wari'* tem *pije* (criança) que tá com fome, e o irmão dele mata *karawa* (caça, animais) para vender, e não dá pra ele, então ele diz assim: 'Eu vou pagar ('descontar', retribuir o mau-trato) depois.' Depois, quando ele sai para caçar e mata *karawa*, não dá para o irmão. Aí, desconta." Durante esta mesma conversa, outro homem, mostrando-se claramente descontente com o comportamento de seus companheiros, perguntou-me se o branco (*wijam*) também vendia *karawa* para seus parentes.

No que se refere especificamente à quebra da reciprocidade, a relação não é necessariamente direta: tive a oportunidade de conversar por várias vezes com um dos caçadores mais bem-sucedidos da aldeia, o qual não vi, em nenhuma ocasião, comercializar carne. Certa vez, atendendo a uma solicitação minha, ele – de forma tranqüila, e sem demonstrar ressentimento – me apontou um homem wari' que costumava vender caça e citou uma ocasião específica, da qual eu me recordava, em que ele e sua filha não haviam recebido nenhuma porção de carne, enquanto que boa parte do animal abatido foi vendida em Guajará-Mirim. Eu disse então que nunca o havia visto vender carne, e ele comentou, sucintamente: "Tem que dar karawa." Continuou, afirmando que, quando caçava, até mesmo o homem que mencionava vinha pedir-lhe carne, e que, então, "Tem que dar pra ele". Assinalo que falava tranqüilamente, embora julgasse errada a atitude de seu companheiro.

Em outra ocasião, encontrava-me em uma residência wari' quando um homem adulto, parente da esposa do casal que me recebia, veio fazer uma visita aos dois. O visitante era irmão do pai da mulher (que entre os Wari' é tratado pelo mesmo termo que o pai, *te*); pouco tempo após sua chegada, queixou-se de não haver recebido deles, no dia anterior, nenhuma porção de carne de *mijak* (queixada, *Tayassu pecari*). O marido do casal havia abatido dois animais no dia anterior, mas vendido a maior parte dela. Sua fala, embora em tom tranqüilo, causou um grande impacto na família: todos na casa mostraram-se absolutamente constrangidos e tentavam explicar a ele que não tinham mais carne. Logo depois a visita foi embora, sem que houvesse recebido nenhuma porção da caça. Pouco tempo após sua partida, visivelmente preocupada, a mulher enviou-lhe um pedaço de carne já cozida; mais tarde, depois do almoço, serviu-lhe um prato de comida com arroz, feijão, carne de porco cozida e caldo da carne, e mandou que uma de suas filhas o levasse para o avô. Embora isso não fosse incomum entre pais e filhos, naquele contexto parecia evidente a função apaziguadora da comida enviada.

Em termos estritamente nutricionais,[17] há pelo menos duas implicações imediatas dessa mudança de comportamento, isto é, da venda dos produtos da caça e da pesca. Uma diz respeito à menor proporção da carne obtida que acaba sendo consumida pelos Wari', já que parte dela pode ser vendida para não-índios, caso haja demanda e possibilidade de transporte até Guajará-Mirim. A outra diz respeito a uma possível limitação, em alguma medida, do acesso de parte da população à carne obtida pela caça em outros domicílios. Se anteriormente os laços de parentesco e a reciprocidade eram os critérios para a distribuição, hoje dividem seu espaço com a possibilidade de retribuição praticamente imediata, sob a forma de dinheiro ou de outros produtos.

Concluindo, as atividades de subsistência wari' apresentam, hoje, profundas modificações, cujos desdobramentos transcendem a esfera econômica.

O grupo ainda tem, na agricultura, a sua principal atividade econômica e uma importante fonte de alimentos.[18] Por um lado, o cultivo da mandioca parece representar um fator de proteção para as implicações negativas usualmente associadas à mercantilização da produção de alimentos. Por outro lado, a articulação wari' com a economia de mercado coloca-os em uma posição francamente desfavorável, o que reflete não somente as dinâmicas locais, mas também aquelas presentes em níveis mais amplos de análise.

Notas

8 Para uma reflexão aprofundada acerca da conversão wari' ao protestantismo, ver os trabalhos de Vilaça (1996b, 1998).

9 A bebida era consumida, durante as festas, em quantidades impressionantes, que exigiam a participação de todas as famílias em sua elaboração, e durante dias seguidos.

10 É importante assinalar que, na análise de Vilaça (1998), a conversão vem apresentar aos Wari' aquilo que eles consideram ideal, isto é, a possibilidade de viverem em um mundo sem afins.

11 Esse exemplo é novamente mencionado e contextualizado no capítulo 3, quando se descrevem as formas de utilização da bebida de milho.

12 O acesso às áreas de cultivo da região do igarapé Dois Irmãos ficou mais fácil e rápido nos últimos anos, com o alargamento das trilhas que levavam a elas, possibilitando o uso de bicicletas e carroças.

13 Assinale-se que o plantio de outros cultivos 'tradicionais', como a batata-doce, o cará ou a macaxeira, não se restringe, hoje, aos terrenos de terra preta, que caracterizavam as antigas roças wari'. Apenas o milho segue apresentando tal exigência.

14 Quando a mandioca é posta a amolecer por cerca de três dias sob a água, antes de ser descascada, prensada, peneirada e torrada.

15 Em um caso específico, uma solução diferente foi encontrada: um dos agentes de saúde, que permanecia ao longo da semana em Guajará-Mirim fazendo um curso técnico de enfermagem, pagou, em dinheiro, para que outros homens abrissem uma roça para sua família; a partir de então, sua esposa passou a cuidar da roça.

16 Vale assinalar que quando os Wari' pagam suas compras em prestações, invariavelmente são acrescidos juros abusivos pelos comerciantes locais.

17 As implicações da venda desses produtos, em lugar de sua distribuição segundo os critérios prescritivos, não se limitam a esse aspecto. Estão em jogo obrigações entre parentes, interesses e lealdades.

18 Deve-se considerar, no entanto, que a agricultura hoje praticada pelos Wari' apresenta muitas características e elementos distintos daquela praticada previamente ao contato.

Transformação e Persistência: práticas alimentares wari'

Considerações preliminares

Ao iniciar este capítulo, que contempla a descrição e a análise das práticas alimentares wari', julgo importante fazer uma observação, de modo a situar melhor o leitor nas análises que se seguem. No capítulo 1, quando abordo a bibliografia existente sobre o grupo, menciono trabalhos que discutem, em maior ou menor profundidade, a prática do canibalismo (Conklin, 1989, 2001; Vilaça, 1989, 1992, 1998). De fato, os Wari' comiam, ritualmente, seus próprios mortos (o canibalismo funerário) e os inimigos mortos em combate (o canibalismo guerreiro). As duas formas constituíam práticas distintas, que seguiam rituais específicos e baseavam-se em princípios e razões também diferentes. Até a década de 60 registraram-se episódios de canibalismo no grupo, desde então abandonados em razão da forte repressão exercida pelos agentes de contato. O tema, contudo, não será aqui contemplado. Trata-se de uma opção, baseada em uma cuidadosa avaliação das possibilidades e implicações decorrentes da inclusão ou não desse componente no trabalho.

Gostaria de deixar claro, inicialmente, que acredito que o entendimento dos princípios envolvidos nas diferentes formas do canibalismo wari', assim como a própria descrição dos rituais de consumo, em muito contribuiria para a compreensão de suas práticas contemporâneas. No entanto, o assunto mostra-se de tal modo complexo que exigiria, por si só, um estudo dedicado unicamente à sua análise (o que já foi feito, com grande sensibilidade, pelas antropólogas Beth Ann Conklin e Aparecida Vilaça). O presente trabalho, na medida em que envolve uma série de outros componentes – a coleta e a análise de dados antropométricos e de consumo alimentar, além da observação de práticas econômicas e alimentares –, encontra uma limitação importante, que me fez optar por não me dedicar ao assunto.

Assinalo, entretanto, que para os fins do presente estudo a grande contribuição do tema é a possibilidade de realizar uma incursão no pensamento nativo, não remetendo a uma hipotética dimensão biológico-nutricional do

canibalismo. Assim, creio ser igualmente possível fazê-lo com base em elementos presentes em outras dimensões de suas vidas. Desse modo, acredito que a opção não compromete as análises que se seguirão.

Antes de partir para a descrição e a análise propriamente ditas, gostaria de assinalar um aspecto que permeia as próximas seções e que para mim foi ficando cada vez mais claro, à medida que partilhava de suas refeições e seu cotidiano e, mais tarde, encerrado o trabalho de campo, quando revia minhas anotações. Refiro-me à existência de um conjunto de normas subjacente às práticas alimentares. Isso envolveria não apenas critérios de comestibilidade, mas também a definição das formas de consumo em termos temporais (horários apropriados), espaciais (lugares apropriados) e, para cada contexto específico, uma série de outros critérios. O comer, assim, não se daria de forma aleatória. Afirmo que, em meu convívio com os Wari', de fato precisei aprender como me alimentar com propriedade, e era pacientemente instruído sobre isso mesmo pelas crianças.

Minha atenção estará voltada, nas próximas seções, para a descrição das formas cotidianas de comer entre os Wari', no que julgo poder distinguir não apenas modos culturalmente específicos de organização dos eventos alimentares, mas uma série de princípios ordenadores.

A comida na rotina diária

Em termos de preparação e consumo de alimentos, a rotina wari' acompanha, em linhas gerais, a descrição que se segue. Pode haver, contudo, variações importantes segundo o domicílio e, obviamente, de um dia para o outro. Não se observam, contudo, flutuações ligadas a dias específicos da semana, como os fins de semana. Com relação aos itens alimentares consumidos, as principais fontes de variação são a época do ano, a escolha dos cultígenos a serem produzidos nas roças domiciliares e a freqüência e o resultado das atividades de caça, pesca e coleta de alimentos silvestres.

O consumo de alimentos comprados no mercado regional, por sua vez, depende do acesso, direto ou indireto, a recursos financeiros. Assim, ele tende a variar significativamente ao longo do mês (sendo maior logo após o recebimento de aposentadorias e salários, ou a venda de farinha e castanhas, por exemplo) e também no ciclo anual (a depender da fonte de renda: se for a coleta e a venda de castanhas, por exemplo, cuja safra ocorre entre dezembro e fevereiro, nesses meses haverá maior possibilidade de se adquirirem comercialmente gêneros alimentícios). As rotinas de trabalho, que apresentam significativas variações sazonais, podem introduzir também importantes modificações no esquema descrito a seguir.

Na aldeia, o dia wari' começa, geralmente, antes do nascer do sol, com o fogo da casa sendo aceso normalmente pela esposa ou por uma filha mais velha.

Se isso já houver sido feito em algum domicílio próximo, um pedaço de lenha em brasa é trazido e com ele inicia-se o fogo doméstico. A água é colocada para ferver, e com ela prepara-se café ou, eventualmente, chá – freqüentemente, de folhas de abacate, goiaba, jaca ou capim-limão. Algumas famílias possuem pés de café plantados em suas roças ou mesmo no peridomicílio, o que torna o consumo da bebida independente da aquisição do produto industrializado. Neste caso, os grãos são torrados e pilados (moídos em um pilão de madeira) pelos próprios Wari'. É algo freqüente a adição de leite em pó à infusão, mas em pequenas quantidades. Com a bebida, por vezes comem-se pão ou biscoitos – sempre comprados em Guajará-Mirim, nunca feitos em casa –, ou ainda 'bodó', uma espécie de bolinho frito de farinha de trigo, levemente doce, muito apreciado. Esse tipo de evento alimentar parece ter sido 'emprestado' aos regionais: os Wari' diziam-me que o uso dos chás era recente, à exceção de seu emprego como medicamento.

Mais tarde, por volta das sete ou oito horas, os Wari' comem alimentos preparados e já consumidos no dia anterior, o que usualmente inclui itens como carnes, tubérculos, arroz, feijão e farinha de mandioca. Eventualmente alguma comida pode ser rapidamente preparada, de modo a complementar as sobras do dia anterior. E, sempre que possível, bebe-se *tokwa*, uma bebida adocicada feita do milho.[19] Pode-se identificar, aqui, a típica refeição wari', que combina diversos tipos de comidas segundo uma estrutura predeterminada e que será detalhada nas próximas páginas. Esse tipo de refeição acontece em mais outros dois momentos, ao longo do dia.

A essa altura, inicia-se a preparação dos alimentos a serem consumidos nas próximas refeições. As crianças brincam, e a louça da noite anterior e da primeira refeição do dia é lavada no rio Pacaás Novos, normalmente com a participação das meninas. Uma segunda e uma terceira refeições, com as mesmas características, têm lugar, respectivamente, por volta das 11 horas e ao entardecer, a partir das 17 horas. Esta vem a ser a última refeição do dia, e depois dela usualmente não se come mais.

A ingesta de alimentos no cotidiano wari' não se limita, contudo, a esse esquema descrito. O espaço doméstico, local privilegiado para a realização das principais refeições, não é o único onde se dá o consumo alimentar. Mas isso será visto nas páginas a seguir.

Tempo, espaço e o comer wari'

No cotidiano wari', o comer acontece segundo um conjunto de regras específicas, que têm entre seus condicionantes aspectos de ordem temporal e espacial. O primeiro, considerado aqui em sua dimensão cíclica, revela nuances significativas quando se detém tanto sobre o ciclo diário como sobre o anual.

O tempo, desse modo, é o 'meio' em que se articulam o comer e as outras atividades diárias. Os eventos alimentares, sob suas formas mais ou menos estruturadas, sucedem-se de maneira bastante definida ao longo do dia, intercalando-se ainda com as demais atividades diárias. Tempo e comida de certa maneira definem-se mutuamente: ao mesmo tempo que há momentos adequados para a realização de eventos alimentares/refeições específicas, a sua realização 'marca' momentos específicos do dia. O comer constitui, portanto, um importante 'marcador' temporal. Assim, a refeição realizada ao meio-dia interrompe temporariamente o trabalho, iniciado quase sempre muito cedo; os integrantes de cada domicílio retornam de suas atividades e comem juntos, em um momento caracterizado pela sociabilidade doméstica. E, ao entardecer, 'fecha' a jornada diária, geralmente encerrando as atividades produtivas e novamente reunindo toda a família nuclear.

O ciclo anual também apresenta aspectos de interesse para minhas análises. Como já mencionado em capítulos anteriores, o ambiente explorado pelos Wari' apresenta marcantes variações climáticas sazonais, que se refletem em oscilações importantes em termos ecológicos e, por conseguinte, também econômicos, mais especificamente no âmbito da produção de alimentos. Nesse contexto, duas dimensões chamam a atenção: uma pragmática, diretamente relacionada aos aspectos ecológicos e produtivos – mas não restrita a fatores de ordem biológica, inserida que está num contexto cultural específico – e com importantes reflexos sobre os perfis de saúde e nutrição da população; e outra subjetiva, referente ao modo como os Wari' percebem e descrevem essa mesma sucessão de fases e suas implicações em sua vida diária.

As flutuações ocorrem em dois sentidos: há espécies animais (como larvas de determinados insetos) e vegetais (alguns frutos, por exemplo) que só se encontram presentes em determinadas épocas do ano, não sendo sequer encontradas em outros períodos; e há outras que, embora localizáveis durante todo o ano, apresentam uma importante variação em seus números, o que resulta em maior ou menor produtividade das atividades destinadas à sua obtenção. Alguns dos produtos da agricultura, embora se encaixem no primeiro caso, podem estar disponíveis durante todo o ano, a depender do manejo dos estoques.

Mesmo considerando-se a possibilidade – surgida com a sua inserção no mercado regional – da compra de alimentos em Guajará-Mirim e, portanto, de uma potencial independência de variações sazonais na produção de alimentos, a subsistência wari' ainda depende, em grande medida, de um profundo conhecimento desse ciclo e da adequação de suas atividades produtivas a essas flutuações. Estas, naturalmente, não ocorrem de modo absolutamente previsível; apesar disso, os Wari' acompanham atentamente o desenrolar das modificações,

sendo capazes de responder prontamente a elas antecipando ou retardando a realização das etapas necessárias à obtenção de itens específicos.

No que se refere ao modo como encaram esses ciclos, as falas wari' revelavam que, a despeito da existência de épocas do ano em que o acesso a determinados alimentos era objetivamente mais difícil, eles não caracterizavam nenhuma época do ano como mais 'dura', em termos de subsistência. Embora a redução cíclica da disponibilidade de alimentos específicos fosse percebida e comentada no discurso diário – "*Om pin na* manga*!*" ("Não há mais mangas!"); "*Om pin na hwam!*" ("Não há mais peixe!") –, o que parecia chamar a atenção dos Wari' eram os recursos que estariam disponíveis no período que se seguiria. Mais que isso, disponíveis em quantidade. O porvir era sempre visto, portanto, 'com bons olhos'. Ou seja, o olhar wari' parecia voltar-se não para o esgotamento cíclico de recursos específicos que o ciclo anual representava, mas em lugar disso para as novas possibilidades que se apresentavam.

Também no ciclo anual, o comer constitui um importante 'marcador' temporal: os Wari' sempre me descreviam as épocas do ano tomando por base sua associação com a disponibilidade e o consumo de alimentos e comidas. Quando sabiam que eu não estaria entre eles em algum mês, apressavam-se em dizer-me que perderia alguma comida característica daquele momento, como por exemplo: "Você vai perder '*homa homa*' (espécie de peixe, semelhante a um bagre)! É gordo!", de fato lamentando que eu não pudesse compartilhar com eles aqueles momentos. Era possível vislumbrar a dimensão afetiva da associação entre as épocas do ano e as comidas que as caracterizavam: à parte o fato de saberem de meu interesse por suas práticas alimentares, era notável a alegria com que faziam essas descrições. As comidas eram lembradas e descritas com grande prazer e mesmo nostalgia, ressaltando-se o seu sabor, alguma qualidade que se destacava (em geral, a presença de gordura) e, ainda, a (grande) quantidade de comida disponível. Eram, enfim, esperadas e desejadas. Pouco tempo após minha primeira viagem a Santo André, um dos professores descrevia-me a adequação de se comer/combinar *oro jat* (larvas de besouros) com *kapam* (pamonha de milho). Em dado momento, fez uma breve pausa em sua descrição e disse-me em português, rindo: "Ai! Saudade de comer '*kapam*'!"

A dimensão espacial constitui também um aspecto fundamental da realização dos eventos alimentares. O espaço doméstico é o privilegiado para a realização de refeições. Preparadas no fogo doméstico e consumidas pela família nuclear, elas assumem um caráter de socialização 'intradomiciliar'. É notável que, ao caminhar pela aldeia próximo ao meio-dia e ao entardecer, eu encontrava praticamente todos os domicílios envolvidos no preparo ou no consumo dessas refeições; cada núcleo familiar podia ser encontrado em seu domicílio, pais e crianças comendo juntos. Nos primeiros momentos do dia, em contraste, era comum

ver os homens wari' visitando outras casas, quando bebiam café, *tokwa* e, eventualmente, comiam; o caráter de socialização então era 'interdomiciliar'.

As refeições constituíam também momentos que interrompiam a jornada de trabalho, com o sol a pino, ou então a encerravam, ao entardecer. O horário é também um fator preponderante para a realização dessas refeições, mesmo quando fora do ambiente domiciliar: fora da aldeia, envolvidos em pescarias, por exemplo, os Wari' também interrompem o trabalho para a realização de refeições que buscam seguir os mesmos princípios. Nesse caso, a eventual ausência de mulheres determina também uma mudança importante no que se refere ao preparo da comida, já que são elas tradicionalmente as responsáveis pelo cuidado com o fogo e pelo preparo e distribuição da comida. Nessas ocasiões, os homens assumem as tarefas.

O consumo de alimentos, tendo como principal espaço o ambiente doméstico, não está a ele limitado. Para mencionar alguns exemplos, entre os intervalos das maiores refeições diversos frutos são comidos, isoladamente ou, em alguns casos, com farinha de mandioca. Quando disponíveis, bebidas doces feitas do milho, do mel, de tubérculos ou frutos são consumidas livremente durante todo o dia. Macaxeira, batata-doce e cará também podem ser comidos, assados ou cozidos, a qualquer momento, embora possam estar presentes também nas principais refeições.

Além disso, o consumo não se restringe aos limites da aldeia (não me refiro, aqui, às viagens a Guajará-Mirim ou a outras localidades, mas somente às áreas dentro dos limites da T.I. Pacaás Novos). A forma como ele se dava, no espaço extra-aldeia, parecia-me geralmente mais livre, a depender também do contexto em que acontecesse. Assim, as saídas para a coleta de itens como mel, larvas de insetos, palmito e frutos quase sempre resultam em seu consumo parcial no próprio local da coleta. Mesmo quando as incursões não objetivam a coleta desses produtos, seu consumo pode ocorrer de forma oportunística, dependendo apenas de sua casual localização no trajeto percorrido.

Nas excursões de caça ou pesca, contudo, o 'produto-fim' da atividade é geralmente trazido integralmente ou em sua maior parte para a aldeia. Há, no entanto, alguma flexibilidade nessa conduta. Durante as excursões de caça, por exemplo, os Wari' não levam comida ou água; além disso, a caça abatida é usualmente levada inteira para a aldeia, a depender de suas dimensões e da duração da excursão. Assim, em caçadas breves, com a duração de um dia, geralmente não se come da carne obtida. Quando isso é feito, normalmente eles comem algum animal de menor porte, como as aves. No caso do abate de animais de grande porte, como a anta, os quais não conseguem ser carregados por um único homem, então pode-se esquartejá-los, de modo a facilitar seu transporte. A pesca apresenta condutas distintas da caça: embora dependendo da duração prevista para a atividade, é concebível que se leve alguma comida, geralmente farinha de

mandioca. Além disso, os Wari' com freqüência comem parte dos peixes no próprio local – geralmente os menores exemplares.

No trabalho nas roças não é incomum que se leve algum tipo de alimento, dependendo da duração prevista para a atividade. Durante o processamento da mandioca, por exemplo, os Wari' com freqüência levam alguma farinha, algum tipo de carne e, quando disponível, *tokwa*. Além disso, é comum que se arranquem tubérculos de macaxeira, batata-doce ou cará, que são cozidos ou assados nos fornos de farinha e ali comidos. Em *Ma na wet* é também freqüente, durante a estação de chuvas, o consumo de pequenos peixes, capturados em um igarapé próximo à casa de farinha.

A compreensão de como os Wari' comem no espaço extra-aldeia assume um particular significado na análise de dados de consumo alimentar: os registros limitados ao consumo doméstico podem deixar de lado uma importante parte da ingesta diária de alimentos, dependendo da atividade desenvolvida por seus integrantes e, ainda, da duração de tais atividades. A exemplo do caso wari', a escolha dos métodos de avaliação do consumo alimentar entre populações ameríndias deve obrigatoriamente analisar os possíveis vieses decorrentes da exclusão desse componente. A descrição das formas como o consumo alimentar se dá deve, portanto, constituir uma etapa anterior à definição do método mais adequado a cada caso. E, no presente estudo, mostrou-se fundamental para a realização dos inquéritos alimentares.

A etiqueta e das 'maneiras à mesa': preparo e distribuição de alimentos

A preparação dos alimentos é uma tarefa quase que exclusivamente reservada às mulheres. As meninas também o fazem, começando a aprendê-lo antes mesmo dos dez anos de idade. Os homens excepcionalmente podem cozinhar, mas apenas na ausência das mulheres, normalmente quando estão caçando ou pescando. O preparo da comida ocorre em geral fora da casa, a não ser quando se faz uso de um fogão a gás. Quase metade (21 de 49) dos domicílios dispunha de um fogão desse tipo, mas na prática o custo do gás acaba por inibir o seu uso, exceto para aqueles que têm acesso regular a fontes de renda. A lenha é, portanto, o combustível utilizado na quase totalidade dos domicílios. O fogo normalmente é feito ao chão ou, mais recentemente, em pequenas plataformas elevadas a cerca de um metro do solo, feitas com tábuas e cobertas com terra. Algumas casas wari' possuem ainda uma espécie de cozinha anexa, geralmente fechada, onde guardam-se os utensílios e faz-se o fogo.

É notável que cada núcleo familiar 'possui' seu próprio fogo, sendo a esposa a responsável por ele. Embora cada domicílio corresponda idealmente a uma única família nuclear, nas ocasiões em que mais de uma família temporariamente convive (em caso de visitas, por exemplo, ou quando vários núcleos familiares vão juntos aos castanhais), cada núcleo prepara sua comida separadamente. Parte da comida pode eventualmente ser preparada em conjunto, mas a separação é visivelmente mais freqüente.

Quando retornam da caça ou da pesca, os homens entregam o produto às suas esposas, que iniciam a sua preparação. A participação masculina ainda envolve a partilha da caça com parentes e afins, seguindo regras específicas,[20] diante do domicílio do caçador. A distribuição acontece geralmente quando se trata de caça e depende do porte do animal ou, ainda, do número de presas abatidas. De modo geral, o animal é esquartejado pelos homens – salvo animais de pequeno porte, como a cutia (*piwa*; *Dasyprocta agouti*), o tatu-galinha (*kwari*; *Dasypus sp.*) e alguns primatas –, em clima de grande alegria. A pesca, quando produtiva, também permite a distribuição para outros domicílios.

A preparação de alguns animais requer cuidados especiais por parte das mulheres, particularmente no que se refere ao contato com o sangue animal. De modo geral, as crianças – que invariavelmente ficam brincando em torno dos animais durante as etapas de esquartejamento e partilha – são alertadas para não pisarem ou tocarem no sangue que fica no chão, independentemente do animal em questão. No entanto, algumas espécies são consideradas particularmente perigosas, e o contato com elas deve ser evitado ou, se necessário, seguido da lavagem das mãos. Em mais de uma ocasião fui alertado para esses cuidados. Para mencionar alguns exemplos, certa vez eu ia tocar nas penas de um mutum-cavalo (*me komowa*; *Crax sp.*), que tinham resíduos de sangue em suas hastes; em outra ocasião, havia segurado um pequeno primata, recém-caçado e algo ensangüentado, para tentar identificá-lo. Quando me afastei, rapidamente disseram-me para ir lavar minhas mãos. Para os Wari', o cheiro é uma característica pessoal tão marcante como a voz e a aparência, e que pode ser temporariamente modificada pelo contato com o sangue ou outras substâncias (Conklin, 1989). Além disso, o odor é o principal meio pelo qual os predadores reconhecem suas presas, e o sangue, as penas e os pêlos de determinados animais são capazes de atrair e provocar o ataque de onças.

O caso dos primatas tem uma particularidade: a primeira etapa de seu preparo para o consumo envolve a queima dos pêlos, colocando-se o animal morto diretamente sobre o fogo. A queima resulta em uma grande quantidade de fumaça, que os Wari' afirmam ter o cheiro do próprio animal. Assim, o procedimento deve ser cercado de cuidados, para que ninguém se aproxime muito da fumaça e, assim, não fique com o seu odor. Caso isso aconteça, os Wari' dizem que à noite uma onça pode farejá-lo e aproximar-se, atacando o próprio índio, julgando tratar-se de um

macaco. Não posso me esquecer de certa vez, quando Pa' Tocwe (um homem de cerca de sessenta anos) explicou-me, rindo muito e gesticulando vividamente, como uma onça poderia sentir o cheiro de um macaco-prego em um ser humano e, concluindo que se tratava de um macaco, atacá-lo. Enquanto gesticulava, Pa' Tocwe mostrava-me como a onça provavelmente pensaria: "Hummm! *Jowin!* Roarrr!" Assim, os primatas são normalmente queimados a alguns metros da casa; quando isso acontece no fogo doméstico, junto ao domicílio, todos buscam afastar-se da fumaça produzida. Eu mesmo cheguei a ser orientado, em mais de uma ocasião e em meio a gritos de advertência, a afastar-me, ou ficaria com o cheiro do macaco-prego que estava sendo queimado.

As refeições podem ter lugar tanto dentro como fora do domicílio. A casa wari' usualmente apresenta, sob um teto coberto por folhas de palmeira, uma parte fechada, onde todos dormem, e uma aberta, como uma espécie de varanda. É aqui que a família fica durante a maior parte do dia, recebe suas visitas e, geralmente, come (o assoalho das casas – tanto a parte fechada como a aberta – fica elevado a meio metro ou mais acima do solo). De modo geral, todos o faziam juntos, embora eventuais ausências não impedissem a realização do evento. O horário em que elas deveriam se realizar também era respeitado: caso a comida estivesse pronta muito cedo, aguardava-se até o momento julgado adequado para consumi-la.

De modo geral, são as esposas ou as filhas mais velhas que servem a seus maridos, filhos e convidados. Isso não chega a configurar uma regra estrita, mas parecia acontecer em grande parte das ocasiões. Não era incomum, contudo, que cada comensal se servisse. É importante assinalar que não há uma ordem explícita de distribuição; em alguns casos os maridos eram servidos em primeiro lugar, mas isso não era uma regra. O que se mostrava evidente é que a mãe normalmente comia junto com as crianças, enquanto o pai ficava um pouco afastado. Não se trata de uma norma; esse comportamento na verdade parecia refletir a responsabilidade materna pelos cuidados com as crianças. Nunca percebi ou me foi relatado algum tipo de prioridade em termos de acesso a melhores ou maiores porções, tanto quando havia fartura como quando havia menos comida. O fato assume particular importância em termos nutricionais, na medida em que não prioriza ou desfavorece nenhum segmento da família em termos do recebimento de alimentos.

Os Wari' comiam geralmente sentados sobre os assoalhos externos de suas casas. Podiam comer tanto em tigelas individuais como em um único recipiente comum (em ambos os casos, industrializados), o que parecia ocorrer mais freqüentemente entre as mães e suas crianças. Na maior parte das vezes utilizavam talheres também industrializados, e em outras ocasiões levavam a comida à boca com as mãos. A farinha de mandioca, largamente consumida, era adicionada ao

prato ou 'arremessada' à boca em pequenos punhados. A carne de caça (aves ou mamíferos, de modo geral) era normalmente dividida em pequenas porções, geralmente cabendo a cada indivíduo duas porções. Os Wari' diziam-me – e pude constatá-lo – que a quantidade de carne que cabia a cada comensal dependia da sua disponibilidade e do número de comensais. No entanto, posso afirmar que eu e todos com quem comia invariavelmente recebíamos duas porções de carne. Quando se tratava de animais maiores, e assados, era comum que os comensais cortassem suas porções diretamente no moquém. As porções de peixe eram semelhantes, mas o fracionamento dependia do tamanho do espécime. Era comum, em particular quando se comia peixe, que houvesse um recipiente com água para a lavagem das mãos após a refeição.

Os Wari' muitas vezes afirmam, quando terminam sua refeição, que estão cheios ("*Ma'am ina*"). É comum que perguntem ao convidado se ele já parou de comer ("*Maho ma?*") ou, ainda, se está cheio ("*Ma'am ma?*"). Não havia, entretanto, qualquer tipo de insistência para que se comesse mais; as crianças, por exemplo, comiam o que desejassem, e na quantidade que quisessem (esse aspecto será retomado mais adiante). Por sua vez, aquele que comesse mais que o usual não era malvisto. Se ele quisesse, diziam-me, podia comer mais. Afirmavam-me, rindo, que havia indivíduos que comiam muito mesmo, e outros que comiam pouco. Eles eram assim mesmo, e não havia nenhum mal nisso. O mesmo era válido para a *tokwa*: havia quem bebesse muito, e também quem bebesse pouco.

O oferecimento e a recusa; o papel da *tokwa* nas 'boas-vindas'

A etiqueta wari' recomenda que as visitas sejam sempre recebidas com uma vasilha de *tokwa*. O papel da bebida nas 'boas-vindas' parecia ser tão significativo que, em muitas ocasiões, quando visitava algum domicílio, fui recebido com o comentário, em tom de desculpas, de que não havia *tokwa* para me oferecer. Outras bebidas não ocupam, a não ser insatisfatoriamente, seu lugar.

Pode-se perguntar à visita se deseja *tokwa* ("*Para main tokwa?*") ou ainda dizer-lhe, simplesmente, que há *tokwa* ("*Ma' na tokwa*"). Eventualmente, o próprio visitante pode perguntar pela bebida, sem que esteja sendo indelicado. Em outras ocasiões, sequer se pergunta ao visitante se ele deseja beber; simplesmente dá-se-lhe a bebida, sem que nenhum comentário seja feito de ambas as partes. O visitante bebe de uma única vez, e também não se espera que ele comente o sabor ou a qualidade da bebida. Se há vários visitantes, pode-se trazer uma caneca ou copo pré-servido para cada um (por vezes, um de cada vez), ou então trazer uma jarra e esperar que todos se sirvam. O que não se admite, contudo, é a recusa por parte dos visitantes; esta possibilidade é simplesmente impensável.

A importância da bebida está expressa nos mitos wari', que exemplificam seu papel na celebração de alianças, e ainda o significado da recusa. Conklin (1989) cita o mito de *Hujin*, que voltava à terra vindo do mundo subaquático, tendo seu irmão lhe oferecido *tokwa*; como já havia consumido grandes quantidades da bebida no mundo subaquático, *Hujin* recusou a oferta. Seu irmão interpretou a recusa como a rejeição dos laços de parentesco e afetivos, e cometeu suicídio. A autora menciona ainda a crença de que os espíritos de humanos que se encontram à beira da morte são recebidos no mundo subaquático por *Towira Towira*, ser de formas humanas que lhes oferece *tokwa*. A aceitação da bebida pelo espírito celebra a aliança com a criatura e determina a sua permanência no mundo subaquático. Se há recusa, não é celebrada a aliança entre as partes, e o espírito humano retorna para o mundo terrestre.

Os Wari' diziam-me que, se andavam pela aldeia e visitavam mais de uma casa, cumpriam o mesmo ritual em todas elas; e que por vezes tinham que interromper o passeio programado, pois já não conseguiam mais beber e, diante da impossibilidade de recusar *tokwa*, viam-se objetivamente impedidos de visitar novos domicílios. É interessante registrar que a mesma etiqueta se observava de manhã cedo, quando era comum que os homens wari' fizessem esse pequeno 'circuito' de visitas. Nessas ocasiões, bebiam café em cada residência visitada, também sem recusar os oferecimentos nesse sentido. O café parecia constituir, de certo modo, um substituto 'pobre' para a bebida de uso tradicional. Em diversas ocasiões disseram-me, rindo, que o café era a *tokwa* do branco.

A impossibilidade de se recusar a oferta da bebida chega ao seu extremo em diversos rituais, quando oferece-se *tokwa* aos convidados até que sejam obrigados a vomitar, para prosseguir bebendo sem, dessa forma, recusar a oferta; e quando nas festas do tipo *tamara*, na dinâmica entre anfitriões e convidados, aos últimos era oferecida *tokwa* fermentada (alcoólica) até que se encontrassem em estado de completa embriaguez e caíssem inconscientes (Conklin, 1989; Vilaça, 1992). Cheguei a presenciar duas pequenas festas do tipo *ka wajim wa*; na primeira delas, os homens – que haviam saído conjuntamente para caçar para as mulheres – eram recebidos na aldeia com grandes quantidades de *tokwa* (de milho ou de macaxeira, ou ainda *tawi*, hidromel), que não podiam recusar. Assim, em meio a uma grande algazarra, alguns dos participantes também chegavam a vomitar, para continuar a beber. Na segunda festa, os papéis se inverteram: as mulheres saíram para pescar para os homens, tendo sido mais tarde recebidas com *tawi*, que também não podiam recusar.

No dia-a-dia, também podia acontecer de um convidado ser recebido com uma grande quantidade de bebida e ser 'obrigado' a bebê-la até que acabasse, para isso precisando vomitar. Quando isso acontece, em outro momento os papéis se invertem, e o convidado passa a anfitrião. Os homens são os convidados/

anfitriões, e são eles que fazem os convites. Os Wari', descrevendo-me a 'retribuição', diziam-me literalmente que assim eles 'descontavam' a *tokwa* que haviam sido obrigados a ingerir. Esses episódios eram-me contados em meio a risos, e não pude perceber a existência de nenhum motivo especial para que acontecessem. Disseram-me mesmo que se ri muito quando o convidado vomita. Infelizmente não estive presente em nenhuma dessas ocasiões. Contaram-me ainda que por vezes dava-se um prato de comida ao convidado, além de uma grande jarra de *tokwa*. Contaram-me, rindo, que nesse caso o convidado tentava comer pouco, para poder vomitar a bebida sem problemas. Conklin (1989) destaca o fato de que dar e receber milho, e especialmente *tokwa*, assume o caráter de expressão dos laços de parentesco, acontecendo primariamente entre consangüíneos.

No cotidiano, quando as visitas eram recebidas com *tokwa*, pareciam estar implícitas as idéias de fartura e generosidade por parte dos anfitriões, o que pode ser exemplificado por uma brincadeira da qual fui alvo: em uma ocasião eu estava na casa de farinha de *Ma na wet*, e muitos Wari' torravam farinha em meio a conversas e brincadeiras. Eu vivia então na casa de Wao Ho (Natanael) e Wem Camain (Janete), uma das poucas que haviam plantado milho-mole e, assim, dispunham de *tokwa*. Os visitantes eram sempre recebidos, por Wem Camain, com uma caneca da bebida. Em meio às conversas na casa de farinha, um dos adultos, filho classificatório de Wao Ho (mas não de Wem Camain), que me tratava por irmão mais velho (*aji*), disse-me, em tom provocativo e brincalhão: "Sua mãe só dá 'um pouquinho' (*iri' wijimain*) de tokwa!", ao mesmo tempo que gestualmente mostrava, com os indicadores de ambas as mãos, uma minúscula porção de bebida. Ele, eu e todos os demais explodimos em uma gargalhada, e eu lhe disse, fingindo estar zangado: "É mentira! Vou contar para ela!" A 'acusação' não correspondia à verdade e, de fato, constituía uma brincadeira, mas demonstrava a importância da questão para os Wari'.

O sistema wari' de classificação dos alimentos

Nos primeiros momentos de meu trabalho entre os Wari', quando perguntava-lhes se comiam determinados itens, por muitas e muitas vezes a resposta foi a afirmativa de que "o wari' come tudo, Maurício". Nesses momentos, eram sinceros comigo, e posso garantir que o que diziam era verdadeiro. Os Wari' comem tudo. Esta declaração pode causar alguma estranheza, mas afirmo que falavam a verdade, sem omitir quaisquer aspectos ou variações: os Wari', de fato, comem tudo. Isto é, tudo o que pode ser comido. Para ser mais correto e preciso, 'tudo o que consideram', com base em diversos princípios e critérios, 'comestível'. Muitos mamíferos sofrem, ainda hoje, restrições em seu consumo, seguindo lógicas

particulares à sua cultura, algumas das quais ligadas às noções nativas de fisiologia, outras de ordem mágica.[21]

Os Wari' descreviam-me seus alimentos em quatro grupos, o que contudo não esgotava todos os itens que compunham sua dieta: *karawa* (animais, mamíferos), *hwam* (peixes), *me* (aves) e *memem* (frutas). De modo geral, os itens incluídos nessas categorias podem ser ainda qualificados pelo uso dos adjetivos *iri'*[22] (verdadeiro) e *kaji* (estranho, diferente). É importante ressaltar que nessas categorias são incluídos itens que sequer são considerados comestíveis, como as serpentes e os morcegos, dentre tantos outros.

Chama a atenção, entre os Wari', a diversidade de usos da palavra *karawa*. Para o não-falante de Txapakura, são incontáveis os equívocos que isso ocasiona, até que tenha maior intimidade com a língua. No âmbito alimentar, o termo significa genericamente 'comida', e ainda caça ou animal. Conklin (1989) chama a atenção para o amplo uso da palavra, o que refletiria a importância da caça no pensamento do grupo. A autora menciona, como exemplo, o freqüente uso da expressão "*Ma' karawa?*", significando "O que é?" ou "O que é isso?", ou mesmo "O que você quer?".

A diversidade de usos do termo é registrada ainda por Vilaça (1992), que mostra seu caráter classificatório e relacional. Para a autora, os Wari' poderiam, a princípio, classificar qualquer coisa em duas categorias mutuamente exclusivas, *karawa* e *wari'*. Como já mencionei, citando a própria autora, o termo *wari'* é também um classificador, significando 'nós, humanos', e estaria oposto aos não-humanos, isto é, inimigos e animais. Do caráter relacional/situacional da classificação resulta que algo possa ser descrito como *karawa* em um momento, e em outra situação como *wari'*. Extensivamente, a relação entre as duas categorias seria essencialmente de predação: 'Todo wari' é caracteristicamente um predador, e todo *karawa*, presa. Tudo o que não é wari' é, dentro desses classificadores abrangentes, comida.'

Desse modo, e trata-se de um princípio fundamental para o entendimento das mudanças observadas no sistema alimentar wari', sua relação com os animais (*karawa*) é em geral essencialmente dinâmica e baseada na predação. Dito simplificadamente, os Wari' podem encontrar-se na posição de *karawa*, ao serem predados (física ou espiritualmente) por outros animais. Se em um momento eles são *iri' wari'*, no momento seguinte podem ser vistos como *iri' karawa* por seus predadores. Fica evidente, assim, aquela que a meu ver constitui a principal característica desse sistema classificatório: seu caráter essencialmente dinâmico – característica esta que vem a ser radicalmente modificada, como demonstrarei mais adiante, com a conversão dos Wari' ao cristianismo.

É importante, por fim, reiterar que esse mesmo sistema não se restringe à dimensão alimentar; assim, os Wari' referiam-se a meus pertences como *karawa*

nem, isto é, 'suas coisas'. Em termos mais amplos, a relação entre *wari'* e *karawa* equivaleria, portanto, àquela existente entre sujeito e objeto (Vilaça, 1992).

Em sua análise do sistema médico wari', Conklin (1989) apresenta dois conjuntos de princípios a ordenar as restrições de consumo de animais, mais especificamente de mamíferos. A autora, inicialmente, traduz a oposição *iri' karawa/ kaji karawa* como *real animals/bad animals*. O primeiro conjunto de princípios a determinar o grau de restrição ao consumo estaria relacionado aos efeitos negativos do sangue e dos corpos desses animais sobre a saúde humana. Neste caso específico, o consumo daqueles classificados como *iri' karawa* seria permitido a quase todos, enquanto o daqueles incluídos na segunda categoria seria visto como perigoso e, assim, contra-indicado à maior parte dos indivíduos.

O risco do seu consumo estaria associado ao contato com o sangue desses animais e ainda à 'projeção' de elementos corporais – como pêlos e unhas – para o interior do corpo humano, elementos esses capazes de causar distúrbios na fisiologia da vítima. A autora descreve esse tipo de causa como naturalística a partir do olhar nativo, na medida em que não envolve ataques aos espíritos humanos. Do ponto de vista ocidental, assinala, essas seriam causas mágicas, mas não para os Wari'. O consumo desses animais – reconhecidos como *kaji karawa* – deveria ser cercado de cuidados e evitado por todos aqueles em estado de crescimento, especialmente as crianças, ou aqueles em idade reprodutiva – a maior parte, portanto, da população, à exceção dos mais velhos.

Um segundo tipo de restrição poderia ocorrer por causas, na perspectiva wari', mágicas. Haveria, para eles, animais que possuem espíritos, capazes ainda de assumir formas humanas (*jami karawa*). Esses animais seriam capazes de atacar os espíritos de suas vítimas humanas, causando-lhes também sérios problemas de saúde. Seu consumo não é necessariamente proibido; na verdade, alguns deles são considerados caças preferenciais e particularmente apreciados. Não me aprofundarei na descrição dos *jami karawa*, mas os menciono aqui pelo fato de exigirem cuidados especiais no manuseio da carne e porque, além disso, as expressões *iri' karawa/kaji karawa* podem ser também utilizadas no sentido de distinguir os animais que não possuem espírito (*iri' karawa*) daqueles que o possuem (*kaji karawa*).

Se a oposição *iri'/kaji* é utilizada na descrição da comestibilidade, nas falas wari' ela é utilizada em diversos outros contextos, e pode-se afirmar mesmo que existem 'classificações paralelas' (Helman, 2000) dos mesmos itens. Em diversos sistemas alimentares em todo o mundo, o mesmo acontece (a classificação de itens como quentes ou frios, 'reimosos' ou não, *yin* ou *yang*, por exemplo). Entre os Wari', no entanto, há um fator complicador, no que se refere à compreensão por um observador não-wari': critérios de classificação distintos são expressos da mesma forma, isto é, tomando como base a oposição *iri'* e *kaji*. O resultado é que um

mesmo animal pode ser descrito ora como *iri' karawa*, ora como *kaji karawa*, a depender do critério utilizado. Conklin (1989) apresenta um exemplo concreto disso: animais como veados, alguns macacos e porcos selvagens seriam vistos como *iri' karawa* por serem comestíveis, constituindo na verdade caças privilegiadas; no entanto, poderiam também ser descritos como *kaji karawa*, pelo fato de possuírem espíritos (*jami karawa*). Essas nuances tornam a compreensão do exato sentido de suas falas uma tarefa nada simples e facilmente passível de interpretações equivocadas.

O caráter dinâmico do sistema classificatório

Como já mencionei, é possível afirmar a existência, no sistema classificatório wari', de um eixo dinâmico fundamental, no qual posições e perspectivas distintas se estabelecem para, em outros momentos, se inverterem. Refiro-me aqui especificamente à oposição *iri' wari'/iri' karawa*. De acordo com Vilaça (1992), a relação *wari'/karawa* é essencialmente situacional e baseada na idéia de predação, podendo variar segundo o contexto em que seus integrantes se encontram. Assim, um indivíduo wari' afirma sua posição wari', isto é, humana, quando preda outros animais. No entanto, no momento em que é predado por uma onça, por exemplo, esta o vê como *karawa* e a si própria como *wari'*, como humana.

Não se trata simplesmente de dizer que em um momento os Wari' são predadores, em outro tornando-se presas, alimento de outros animais. Como afirmo em outras seções, na visão de mundo wari' é a posição do sujeito que define sua perspectiva. Há, em sua cosmologia, animais dotados de humanidade e capazes de predá-los. Ao atuarem como predadores afirmam sua posição humana, enquanto os Wari' passam a ser *karawa*. É justamente essa possibilidade de predação que irá definir não apenas a comestibilidade de diversas espécies animais, mas também os cuidados a serem tomados na manipulação da caça após o seu abate. Como a predação por tais animais não se resume à dimensão física, a possibilidade de predação também não se encontra restrita aos carnívoros, como inicialmente se poderia pensar.

As classificações wari' de seus alimentos revelam-se dinâmicas ainda sob um segundo aspecto, evidenciado no contexto das mudanças observadas a partir do contato com não-índios. No que se refere ao uso da oposição *iri'/kaji* como descritora dos itens alimentares com base em critérios de comestibilidade, o que se observa é que se trata de categorias dinâmicas, cujo conteúdo pode ser alterado ou atualizado com o passar do tempo, isto é: se vistos como categorias de alimentos, estas categorias permanecem, enquanto seu conteúdo se modifica. Os Wari' distiguem os itens cujo consumo é permitido e adequado (adjetivados como *iri'*,

verdadeiro), e aqueles cujo consumo é interdito e, portanto, inapropriado (*kaji*, estranho, diferente). Dentre as mudanças observadas nas práticas alimentares a partir dos contatos com não-índios, particularmente significativas foram a introdução de alimentos até então desconhecidos e a queda de diversas proibições alimentares, passando-se a consumir, por exemplo, a carne de diversos animais anteriormente proibidos.

A despeito dessas mudanças, o sistema classificatório permaneceu operante, tendo havido uma atualização dos conteúdos das categorias de alimentos apropriados ou não para o consumo. Trata-se, portanto, e sob outro aspecto, de um sistema dinâmico e capaz não apenas de incorporar novos elementos e reconhecê-los com base em um conjunto predeterminado de critérios, mas também de modificar antigas classificações em razão das novas práticas de consumo.

É notável, no entanto, que essa atualização não tenha sido completa, registrando-se por vezes classificações opostas para um mesmo item, a depender do informante. Isso significa, por exemplo, que um animal de consumo anteriormente proibido, mas atualmente caçado e comido, pode seguir ainda hoje sendo descrito como *kaji karawa*, isto é, não-comestível. O grau de discordância entre as classificações era maior entre os adultos mais velhos, que haviam convivido com as proibições tradicionais durante parte de suas vidas, do que entre os adolescentes, que haviam crescido na vigência das novas práticas alimentares. Isso parecia refletir o fato de que, a despeito de seu caráter dinâmico, as mudanças observadas foram particularmente rápidas e drásticas, com a queda de diversas proibições alimentares em um espaço relativamente curto de tempo; e que cerca de quarenta anos após os primeiros contatos dos Wari' com não-índios, a classificação desses alimentos ainda reflete a transição entre dois momentos.

Havia, ainda, adultos que reconheciam claramente essa mudança, ao afirmar que um determinado animal era definido como *kaji karawa* no passado, mas atualmente como *iri' karawa*. Certa vez foi-me dito: "*Pain kara pane, iri' kaji karawa*. *Pain xokori, iri' karawa*" ("Antigamente, era *kaji karawa* mesmo. Agora, é *iri' karawa*"). Quando eu conversava com vários indivíduos ao mesmo tempo, havia alguma discussão sobre o tema, e rapidamente chegava-se a um consenso sobre a classificação do animal, prevalecendo aquela que refletia a sua comestibilidade atual.

Vale assinalar que, como será visto a seguir, para a caça e a pesca houve uma ampliação do número de espécies consumidas, dentro da gama de animais já conhecidos pelos Wari'. O leque de escolhas dentre as espécies vegetais já conhecidas, no entanto, não parece haver se modificado, até onde pude perceber. Não vi nenhum caso de 'reclassificação' da comestibilidade de vegetais, a não ser aqueles introduzidos por não-índios. Neste caso, contudo, tratava-se das frutas cítricas, como laranja e limão, e ainda da acerola, às quais aplicava-se, de modo

geral, a expressão *kaji memem*. Assim também podiam ser descritas frutas azedas ou amargas.

Contudo, havia um tipo distinto de uso para a expressão *iri' karawa*: aquele relativo à qualidade sensorial da comida. Assim, se algum item alimentar era particularmente apreciado, ou se uma refeição era considerada muito boa, um grande elogio podia ser expresso pela exclamação: "*Iri' karawa!!!*", elogio recebido com alegria por todos.

A incorporação de elementos à culinária wari'

A descrição do processo de incorporação desses elementos ao seu cotidiano revela uma das fundamentais características do sistema alimentar wari': uma dinâmica particularmente favorável à ocorrência de mudanças, orientada por um conjunto de idéias que determina lugares e modos de incorporação, e que desse modo possibilita a assimilação de novos elementos sem resultar na descaracterização ou desestruturação do sistema.

Embora não desconsidere aqui o caráter dinâmico e a ocorrência de mudanças em seu sistema alimentar anteriores ao processo de 'pacificação', centrarei minha atenção naquelas ocorridas a partir do estabelecimento de relações permanentes com não-índios, particularmente intensas e intimamente ligadas às transformações sociais e econômicas por que vem passando a sociedade wari' desde então.

A incorporação de novos elementos à sua culinária parece haver ocorrido de duas formas distintas. Uma delas corresponde ao consumo de itens alimentares já presentes no ecossistema local, mas até então não consumidos – isto é, ao abandono de diversas restrições alimentares; a outra, à introdução de alimentos e formas de preparo até então desconhecidos.

Durante o processo de 'pacificação' dos Wari', o fornecimento de comida aos índios pelos funcionários do SPI era um procedimento amplamente utilizado. Os Wari' relatam o recebimento de itens como farinha de mandioca e biscoitos, assim como a preparação, pelos agentes, de arroz, feijão, água com açúcar, carne bovina e caça. O pessoal do SPI e mesmo os missionários caçavam e preparavam diversos animais até então evitados pelos índios, e tentavam convencê-los a consumi-los (como exemplo, foi-me descrita a argumentação dos missionários, que afirmavam que os animais haviam sido criados por Deus para que os homens os comessem). Vilaça (comunicação pessoal) refere-se à existência, em uma igreja na T.I. Rio Negro-Ocaia, de um cartaz com versículos do livro do *Gênesis*, dizendo o mesmo. Nesse tipo de afirmação reside uma drástica oposição ao pensamento wari' e que pode

ajudar na compreensão de parte significativa das mudanças que se seguem, em razão da 'pacificação', no sistema alimentar wari'.

A aceitação da idéia de que os animais foram feitos para serem consumidos pelo homem não acontece sem repercussões importantes na cosmologia e no cotidiano wari'. Ela anula a possibilidade de inversão de posições, assim como a humanidade de outros seres além dos próprios Wari'. Assim, cai por terra não um simples conceito, mas um pressuposto sobre o qual se baseiam as relações entre os Wari' e outros integrantes de seu universo. Muda, portanto, parte significativa de sua visão de mundo. A possibilidade de predação por animais – fosse ela de ordem física ou espiritual –, que antes definia não somente a comestibilidade desses mesmos animais, mas também os cuidados a serem tomados na manipulação de seus corpos, agora encontra-se radicalmente modificada. E fica também alterada a constituição dos próprios corpos Wari', antes vulneráveis à ação de elementos projetados por alguns desses animais e, ainda, ao contato com o seu sangue, pêlos e penas. Teoricamente, também os espíritos dos próprios Wari' deixam de ser vulneráveis à predação. O abandono das restrições alimentares, desse modo, envolve uma mudança importante na visão de mundo wari' e parece estar associado, em larga medida, à aceitação de alguns dos princípios religiosos do cristianismo.

Paralelamente à magnitude dessas mudanças, a complexidade do tema resulta da convivência entre crenças e práticas pertencentes tanto ao universo tradicional wari' como ao cristão. Se o cristianismo pode representar um desejável fim da afinidade no cotidiano wari' (Vilaça, 1998), as tensões decorrentes das relações entre afins não parecem haver sido banidas, mesmo quando se observam as famílias mais ativas na igreja. Do mesmo modo, pude constatar que a manipulação da caça não é hoje de todo desprovida de cuidados, mesmo entre os convertidos. O fato é que, se por um lado a conversão não chega a alterar por completo ou definitivamente a cosmologia wari', por outro não devem ser subestimados o alcance e a relevância de suas implicações.

É interessante observar que, apesar das recusas iniciais, o consumo de alimentos até então proibidos pelas crenças wari' não foi, até onde pude perceber, problemático. Em minhas conversas com vários adultos mais velhos, repetidamente afirmaram-me que, a despeito das crenças que apontavam para sérias conseqüências – em termos físicos e espirituais – de seu consumo, e apesar de uma relutância inicial, rapidamente adotaram as práticas propostas pelos *wijam* (estrangeiros, brancos). Quando eu perguntava a eles se não temiam aderir aos novos hábitos, as respostas eram sempre negativas; ouvi-os dizer que, então, tinham fome,[23] e também que haviam visto os brancos comerem esses alimentos sem que nada de mau acontecesse. Além disso, invariavelmente afirmavam não conhecer ninguém que houvesse tido problemas por consumir alimentos até então proibidos. A queda das proibições alimentares foi extensa, muitas delas sendo abandonadas

mesmo pelos indivíduos mais velhos, que chegaram a vivê-las por vezes até a idade adulta.

Um exame da classificação apresentada por Conklin (1989), no entanto, parece indicar que as mudanças não aconteceram de forma irrestrita. A autora mostra a existência de dois 'graus' de restrição: assim, haveria animais de consumo parcialmente restrito, isto é, cuja carne estaria proibida apenas para alguns grupos da população (segundo Conklin, aqueles que estivessem em fase de crescimento, procriação ou cuidando de crianças); e outros cujo consumo estaria totalmente vedado aos Wari', sendo considerados não-comestíveis. De modo geral, a queda das proibições parece haver sido mais extensiva no grupo de animais de consumo parcialmente restrito. O consumo dos animais totalmente proibidos pareceu relativamente inalterado, isto é, ainda hoje eles não são consumidos, com poucas exceções. Os Wari' seguem não consumindo mucura (*waxik*, gambá; *Didelphidae*), urubu (*maho*), serpentes (*em*), lagartos (*ara hop*), lontras/ariranhas (*moromem/ kawija*; *Mustelidae*), botos (*kahao*; *Delphinidae*), morcegos (*nao'*; *Chiroptera*), cachorro-do-mato (*orotapan*; *Canidae*). E quando, por alguma razão, seu consumo ocorre, os relatos que ouvi apontavam para conseqüências negativas. Um dos adultos com quem conversei contou-me que, quando mais jovem, ele e seu pai comeram uma lontra (*moromem*) durante uma caçada, pelo fato de estarem, então, muito famintos. Disse-me que a carne era muito boa, e gorda. À noite, no entanto, ele passou muito mal, com dores abdominais e diarréia. Depois disso, nunca mais voltara a comer daquele animal. Também cheguei a presenciar o consumo de um felídeo que os Wari' me descreveram como *kaxikon kopakao'* ('onça estranha, diferente', *Felis sp.*); os felídeos não eram, até o contato, consumidos sob nenhuma forma. No entanto, eu não poderia afirmar com segurança que seu consumo é hoje generalizado entre eles.

Não percebi, em nossas conversas, critérios evidentes que orientassem a persistência ou o abandono das restrições alimentares. Porém, chama a atenção o fato de que a maior parte dos animais que eram especialmente 'marcados', isto é, considerados não-comestíveis, continuaram a ser vistos como tal. Parecia haver, assim, um 'núcleo' de idéias menos sujeito às mudanças. O mais importante, nesse contexto, é a constatação de que, se o 'exemplo' das práticas alimentares não-indígenas parece haver tido um papel importante no modo como as mudanças aconteceram, ele não é capaz, por si só, de explicar a trajetória dessas modificações.

A impressão que tive foi a de que as transformações eram talvez mesmo esperadas, isto é: a adoção de novos elementos e o abandono de outros parecia fazer parte de uma dinâmica inerente ao pensamento wari', não significando uma ruptura, ou algo próximo a uma descaracterização de seu modo de vida. Limitando minha análise ao sistema alimentar wari', a incorporação de novos elementos e a 'perda' de outros parecem ter um paralelo, como já mencionado (ver capítulo 2,

"Subsistência"), no interesse e na busca por novos cultivos, paralelos à perda de outros; e, ainda, na adoção de novas técnicas em suas estratégias de subsistência. A caracterização das mudanças em sua dimensão disruptiva é, no mínimo, simplista. Os novos elementos se inserem em contextos prenhes de significados e singulares não apenas cultural mas temporalmente. Um exemplo particularmente rico é dado por Fisher (2000), entre os Kayapó. O autor aponta para uma dimensão sociológica que medeia não somente a introdução de novos alimentos, mas a própria articulação Kayapó com "redes mais extensas de fluxos de relações e fluxos materiais" (Fisher, 2000: 195), o que traz importantes implicações para o entendimento mesmo das dinâmicas contemporâneas de exploração de recursos naturais pelas sociedades indígenas amazônicas. Fisher revê, desse modo, algumas idéias mais presentes no senso comum, chamando a atenção para a importância de se contextualizarem as discussões sobre o tema na sociocosmologia nativa.

No que se refere ao aspecto temporal, entre os Wari' progressivamente muda o lugar dos alimentos introduzidos. Disseram-me estranhar, inicialmente, as comidas levadas e preparadas por não-índios, particularmente devido ao seu sabor salgado e ao odor. Falando-me sobre seus primeiros encontros com não-índios na região do Rio Negro, Pa' Tocwe tecia literalmente o mesmo comentário ao descrever sua primeira impressão acerca da comida dos brancos ("*Hü na!*" – "Cheira!"), evidentemente negativa e motivo de recusa, e ao relatar sua impressão/opinião atual sobre ela ("*Hü na!*"), já francamente positiva e motivo de aceitação. A diferença entre os dois momentos/opiniões ficava, contudo, clara em sua expressão facial: o primeiro comentário era feito com uma careta de desagrado, enquanto o segundo era acompanhado por um largo sorriso e uma expressão de prazer. Vale salientar que, sempre que os Wari' descrevem a comida dos brancos, afirmam que ela 'cheira' ("*Hü na!*"). Pa' Tocwe contou-me que, na região do Rio Negro, os *wijam* levaram 'dez pacotes' de biscoitos, e que os índios correram para ver: "*Maki na kaji kapam!*" ("Está chegando a pamonha diferente!"), disseram os Wari' aos demais. Não quiseram, então, comê-los, porque estranharam o seu odor: "*Hü na!*" ("Cheira!"). O mesmo teria acontecido com o mingau de arroz: "*Om ka awi na! Hü na!*" ("Não é bom! Cheira!").

É interessante perceber que, enquanto nos primeiros momentos o cheiro atribuído pelos Wari' à comida era motivo para o estranhamento e a recusa, atualmente ele é mencionado como uma qualidade apreciada nos mesmos itens alimentares e razão/motivo para sua aceitação. O que permanece é a importância do cheiro por eles atribuído às comidas como uma característica fundamental e critério de aceitação e consumo.

A aparente obviedade dessa afirmação, diante do valor atribuído no Ocidente ao odor das comidas e, portanto, à familiaridade que tal critério nos possa aparentar, é descartada quando se observam outros exemplos etnográficos

entre os Wari', que não se resumem à alimentação. Conklin (1989) mostra a importância do cheiro na escolha dos medicamentos tradicionalmente utilizados para os mais diversos fins e na aceitação de novos medicamentos. Um exemplo que a autora menciona é o grande valor dado a uma pomada canforada de amplo uso entre não-índios à qual atribuíam um odor específico e, devido a isso, propriedades terapêuticas. Quando os Wari' me apresentavam algum medicamento de uso tradicional – cipós, raízes, folhas ou mesmo insetos – invariavelmente mencionavam o fato de 'cheirarem'. A título de exemplo, havia uma espécie de formiga (espécie não identificada) conhecida como *ü*, utilizada para o tratamento de problemas respiratórios, e que, quando esmagada, produzia um forte odor, para mim semelhante ao da cânfora. Disseram-me que havia outra variedade, conhecida como *kao' kao' pana* ('come-come madeira', espécie não identificada), que era utilizada para o mesmo fim e que, segundo eles, teria o mesmo cheiro de um conhecido xarope para tosse, amplamente comercializado em farmácias da região.

É importante assinalar que, mesmo quando apreciavam um odor, embora pudessem qualificá-lo, afirmando que 'cheirava bem' (*-hü awi na*), por exemplo, era muito mais freqüente simplesmente que apenas mencionassem o fato de que 'cheirava' (*-hü na*).

Os exemplos da importância do cheiro percebido pelos Wari' para a aceitação de alimentos são os mais diversos. Em Santo André pude observar que, dentre as diversas variedades de manga presentes em toda a aldeia, a 'manga-rosa' era a menos procurada e consumida, embora de modo geral a fruta fosse apreciadíssima por todos. Uma mulher de cerca de sessenta anos chegou a me afirmar que nunca havia comido dessa variedade. Quando eu perguntava aos Wari' a razão de seu menor consumo, diziam-me que ela 'cheirava' ('*Hü na*!'). Embora eu não pudesse perceber diferenças significativas entre o odor das diversas variedades do fruto, isso era um fato para eles e motivo para a recusa em consumi-lo. Orowao Cun (homem, de cerca de 45 anos) disse-me que outras variedades possuíam a casca cheirosa, mas a polpa não, por isso eram preferidas. Mais uma vez, não se qualificava o tipo de cheiro ou se era agradável ou não, mas apenas a sua presença. Hwerein Mo Pin (um homem de cerca de 35 anos) contou-me um episódio em que, quando criança, foi-lhe oferecida uma bebida adocicada, feita dos frutos de *kaxima* (babaçu, *Orbignya martiana*); embora já conhecesse e apreciasse o fruto, não gostou e recusou a bebida, porque 'cheirava'. Desses relatos, portanto, emerge a importância do odor percebido pelos Wari' como característica fundamental para a aceitação de alimentos. Nunca os ouvi mencionar outro motivo para a recusa de alimentos em qualquer tipo de ocasião, à exceção da presença de sal na comida levada pelos brancos, nos primeiros momentos de contato.

Um aspecto adicional surgia nas suas falas, e merece consideração: a familiaridade e o processo de familiarização com os cheiros percebidos pelos Wari'.

Parece que esse tipo de característica é particularmente importante e marcante como critério de aceitação nos primeiros contatos com a comida. Com o passar do tempo, teria lugar uma progressiva familiarização com o item em questão. Embora os Wari' ainda afirmem que a comida em questão cheire, essa característica já passa a não se constituir em um fator determinante de seu não-consumo. Parecia ser esse o caso da maioria das comidas introduzidas pelos agentes do contato; mesmo no caso da manga-rosa, parecia haver uma aceitação crescente, principalmente pelas crianças e pelos adolescentes. Um dos adultos me disse que antes ninguém comia essa variedade, e que agora já havia muitos Wari' que não a recusavam. O mesmo me foi dito acerca da jaca: caracterizada como uma fruta que 'cheira', e anteriormente recusada pelos Wari', é atualmente muito apreciada e largamente consumida na aldeia. Orowao Cun foi enfático ao me afirmar que se tratava de um fruto que cheirava; quando lhe perguntei como os Wari' podiam apreciá-la, disse-me que eles já haviam 'se acostumado' com ela. No entanto, as comidas de consumo prévio ao contato raramente me eram descritas pelo seu cheiro como uma característica marcante, embora os Wari' também percebessem, nelas, a presença de odores. Parecia haver um contraste entre os novos alimentos e seus odores, desconhecidos e portanto marcantes, e aqueles já familiares e, conseqüentemente, 'comparativamente' não-marcados, ou menos sensíveis.

Foi também Pa' Tocwe quem me contou que, na região do Rio Negro, os Wari' não tiveram problemas para comer galinhas antes mesmo do contato com o pessoal do SPI, e que furtavam-nas aos seringueiros e chegavam a criá-las em suas aldeias. Havia, no entanto, quem não quisesse comê-las. Segundo Pa' Tocwe, eles não gostavam dos patos (*Iri' kaji karawa!*) porque estes 'bebiam água suja'. Quanto ao consumo de animais até então proibidos, lembrou-se de quando o *wijam* matou um tatu-canastra (*tikipan*, *Priodontes maximus*), com o auxílio de lanternas, no Rio Negro. Disse que tiveram medo, mas viram-no comer e fizeram o mesmo. Quando perguntei a ele se já havia visto alguém ficar doente por haver quebrado as antigas proibições, contou-me que já havia visto um wari' ficar com o abdome inchado, e com muita dor, depois de comer carne de jacaré (*hop*). Disse que agora não acontece mais isso, e que seus filhos e netos comem a carne do réptil. Ressaltou, contudo, que ele mesmo não o faz: a carne tem cheiro de sabão, por isso não a come: "*Hü na! Ak* sabão*!*"

A familiarização com novos itens era, possivelmente, facilitada em razão da existência de itens semelhantes no sistema alimentar wari'. Não ouvi nenhuma afirmação nesse sentido, mas parecia-me que, nesses casos, a incorporação e o uso dos novos itens aconteciam de modo equivalente àqueles já conhecidos. O reconhecimento desses itens como similares, observe-se, pode ser depreendido pela denominação dos novos alimentos, alusiva a seus similares. Assim, por exemplo, a farinha de mandioca, desconhecida até então, recebeu o nome de *kaxikon*

kwata (*kwata*, estranha/diferente), em referência à farinha de milho produzida e consumida pelos Wari'. A nova farinha é, hoje, particularmente apreciada quando consumida com os caldos de peixe, carne e aves, assim como eles faziam com a tradicional farinha de milho, *kwata*. Pães de trigo, por exemplo, igualmente desconhecidos até o contato com não-índios, são conhecidos como *kaji kapam* (pamonha estranha/diferente), ou simplesmente como *kapam*.

A equivalência entre itens de consumo pré- e pós-contato, entretanto, é mais complexa do que poderia parecer inicialmente. O exemplo das bebidas alcoólicas é bastante claro. Quando menciono a expressão `bebidas alcoólicas', o leitor a princípio incluirá nesse grupo qualquer bebida, de uso tradicional ou introduzido, que apresente teor alcoólico. Desejo, no entanto, chamar a atenção para o fato de que, para os Wari', tal inclusão não é adequada, isto é, não se trata de um conjunto semelhante de bebidas. Vale lembrar que, embora os Wari' consumissem ritualmente, em suas festas, *tokwa* fermentada (com algum teor alcoólico), e que algumas delas envolvessem a embriaguez de grupos específicos e predeterminados de participantes, as bebidas alcoólicas introduzidas decididamente não são por eles vistas como equivalentes àquela produzida do milho. A produção e o consumo desta última acontecem em contextos específicos, o que a diferencia radicalmente das bebidas introduzidas. Isso significa que o álcool, sob as formas em que se apresenta nas bebidas introduzidas, acaba por se constituir em um item distinto daqueles até então existentes em seu sistema alimentar. As bebidas alcoólicas podem ser consideradas, desse modo, itens de introdução recente para os Wari'. E, ainda que o consumo das bebidas industrializadas ocorra em Guajará-Mirim e eventualmente na aldeia, eles não produzem *tokwa* fermentada com o propósito de se embriagar – o que, por sua vez, demonstra a especificidade de seu consumo durante as festas.

Ainda no que se refere à aceitação de novos itens alimentares, pode-se especular sobre o papel de sabores particularmente apreciados pelos Wari', como o sabor doce, ou sua apreciação pelas gorduras, presentes tanto em alimentos de origem animal como vegetal, na aceitação de itens hoje muito valorizados, como o açúcar e o óleo de cozinha. Ressalto que, quando descreviam-me um alimento, afirmar que ele era gorduroso era considerado um grande elogio, uma qualificação essencialmente positiva para o item descrito. Não julgo possuir, contudo, elementos suficientes para subsidiar o exame dessas possibilidades; falta ainda a constatação da real apreciação de alimentos com tais características – fossem eles de introdução recente, fossem já conhecidos pelos Wari' na época do contato.

Entre os Wari' observa-se, a partir do contato, a introdução de elementos que vão de novos itens alimentares até novas formas de preparo e consumo. Isso ocorre sem que, a princípio, o processo tenha se caracterizado como problemático. A entrada de novos elementos, mesmo em etapas centrais ao seu sistema culinário,

pode haver sido pouco problemática por uma conjunção de fatores, em que o caráter dinâmico – e aparentemente propenso às mudanças – desse mesmo sistema parece ter exercido um papel fundamental.

Embora a argumentação acerca de fatores mais específicos envolvidos na aceitação de itens alimentares e novas práticas dificilmente possa sair do plano especulativo, não se pode descartar o peso das relações entre brancos e índios, marcadas pelo preconceito e pela discriminação. Como outros aspectos de sua cultura, o modo wari' de se alimentar é, aparentemente, desvalorizado pela população regional. Durante meus primeiros momentos de trabalho de campo entre os Wari', ficava patente o constrangimento que minha presença causava no momento de suas refeições. Quando eu conversava com alguém sobre isso, diziam-me que eles eram assim mesmo, que tinham vergonha de comer diante dos *wijam*. Em um sem-número de ocasiões, porém, notei sua surpresa quando viam-me comer com eles; então aqueles que me eram mais próximos contavam aos demais que eu, de fato, acompanhava-os em suas refeições. Era com alguma freqüência que eu listava, diante de seus pedidos, alimentos de consumo tradicional pelo grupo, e que já houvesse provado entre eles. O que isso parece demonstrar é que, antes de mais nada, a desvalorização de suas práticas é o tipo de reação mais familiar aos Wari', e que o fato tem repercussões importantes em seu cotidiano.

Delineia-se, assim, um contexto em que se somam, entre outros, aspectos como um longo período de contato entre os sistemas alimentares, que já data de mais de quatro décadas; um sistema alimentar (o indígena) dinâmico, no qual a incorporação de novos elementos é uma característica essencial; a possibilidade, na cosmologia wari', de se assumirem posições e perspectivas distintas, o que se traduz em uma equivalência complexa entre alimentos pertencentes aos sistemas alimentares indígena e não-indígena (como argumento no capítulo 2) e, conseqüentemente, em um possível trânsito entre os dois sistemas, em um processo de escolha que transcende o alimento por si só. Além disso, há que se considerar a influência da conversão ao protestantismo (apresentada nos capítulos 2 e 4) e, finalmente (sem pretender, contudo, esgotar os fatores envolvidos no processo de mudanças), a existência de relações interétnicas freqüentemente permeadas por preconceito e discriminação por parte do segmento não-indígena. Não surpreende, nesse contexto, que as mudanças sejam drásticas e no sentido de sua aproximação da dieta não-indígena.

O valor atribuído aos alimentos

Os Wari' mostraram-se unânimes ao afirmar que eram o milho e seus derivados os alimentos que mais faziam as crianças crescerem e engordarem, e que davam aos adultos o vigor físico que julgavam necessário para a realização de

suas atividades diárias. Quando eu buscava saber deles que tipo de alimento tinha essas características, a primeira resposta era invariavelmente *tokwa* (chicha de milho), *kapam* (pamonha) ou simplesmente *mapak* (milho). Suas afirmações encontravam-se, desse modo, em absoluta conformidade com o conjunto de conceitos descrito por Conklin (1989). Nos princípios nativos de fisiologia, esses e outros alimentos são transformados pelo coração em sangue, elemento central a seus conceitos de saúde e crescimento físico. O sangue e o coração, por sua vez, produzem a gordura corporal.

Para os Wari', gordura corporal, saúde e vigor físico constituem aspectos intimamente relacionados. Como já mencionado, a gordura corporal confere-lhes certa proteção contra as doenças, e a corpulência é vista como sinal de saúde e vitalidade. A relação entre os alimentos e a capacidade de trabalho, no entanto, ficava evidente quando me afirmavam que determinados alimentos os 'ajudavam' ('*kepxiho*') ou que os 'fortaleciam' ('*hwara opa*'). Conklin traduz esta última expressão como 'ser grande, ser forte', e relaciona seu sentido à disposição e à capacidade de trabalhar.

À medida que conversávamos, ficava mais evidente que os alimentos reconhecidos como 'construtores' do corpo wari' eram essencialmente aqueles de uso prévio ao contato, sendo os principais *kapam*, *tokwa* e *karawa* (carne de caça). Diziam também que tubérculos como a batata-doce (*tamatan*) e o cará (*xuxut*) também 'ajudavam' muito. "*Awi tamana na xuxut*. *Awi na tamatan kem*. *Towe na pije*" ("Cará é muito bom. Batata-doce também. A criança fica gorda"). Quando comparavam carnes de caça e peixes, boa parte dos Wari' dizia que a carne era melhor, que os peixes não tinham sangue, e que por isso logo ficavam com fome: "*Pi pin hwap na ma'am*. *Maram na wari'*. *Awi na karawa*" ("O wari' logo fica com fome. Fica mole. Bom é *karawa*"). Outros afirmavam que caça e peixe eram equivalentes, que também os engordavam e os ajudavam do mesmo modo.

Era notável que, quando falávamos de alimentos que engordavam os Wari' e os 'ajudavam' em sua rotina de trabalho, os itens de consumo introduzido após o contato só fossem mencionados diante da minha insistência, e depois que já haviam falado no milho e em seus derivados, na caça e nos tubérculos (cará e batata-doce). Ainda assim, os únicos itens introduzidos mencionados com freqüência eram a carne bovina e o feijão. A carne bovina era de modo geral vista como equivalente à carne de caça, mas esta última era sem dúvida mais valorizada. Todos os demais itens de consumo introduzido, como feijão, arroz, macarrão, pão, açúcar, café e farinha, eram apresentados secundariamente ao milho e às caças. A farinha de mandioca era, sem dúvida, o item apresentado com mais ressalvas. Era comum que a comparassem, mesmo que eu não fizesse menção a isso, a outros alimentos: "*Awi na kapam! Awi na! Awi na kapam nuxut!* Farinha, não! Aí, *homa na pije!*" ("Pamonha é bom! É bom! É boa a pamonha da gente! Farinha, não! Aí, a

criança fica gorda!" – referindo-se novamente à pamonha). Se eu mencionava a farinha enquanto falavam-me de outras comidas, o comentário era invariavelmente o mesmo: "*Awi paxi na*", "*Kepxiho wijimain na*" ("É mais ou menos bom", "Ajuda só um pouco").

É interessante observar, ainda, que os Wari' diziam-me que num aspecto seu consumo diferia radicalmente daquele da tradicional farinha de milho, *kwata*; ao contrário desta, muito apreciada e consumida em qualquer ocasião, em refeições ou mesmo pura, a farinha de mandioca não era consumida pura, mesmo por crianças. Em raríssimas ocasiões presenciei seu consumo isolado, e na maior parte das vezes por crianças – embora todo domicílio tivesse farinha em quantidade, e isso fosse plenamente acessível a qualquer de seus integrantes. No caso de *kwata*, ao contrário, cheguei a ver um adulto 'escondendo' das crianças uma panela com a farinha de milho; do contrário, comeriam tudo sozinhas e rapidamente.

Esse tipo de comentário muitas vezes estendia-se a outros itens de introdução recente: enquanto comidas como *kapam* e *kwata*, *xuxut* e *tamatan* podiam ser consumidas sozinhas, e os Wari' diziam-me que mesmo assim elas 'ajudavam', alimentos como arroz, farinha e macarrão eram considerados essencialmente incompletos, e de modo geral adequados apenas quando misturados com carnes, peixes ou feijão. Quando combinados entre si, por exemplo (arroz com farinha, arroz com macarrão...), eram ainda vistos como insatisfatórios, e ajudavam só um pouco.

Quanto a itens muito apreciados e consumidos sempre que possível, como café, açúcar, refrescos e refrigerantes, alguns comentários eram particularmente interessantes e revelavam uma valorização de certo modo marginal, a despeito de constituírem alimentos particularmente apreciados por seu sabor: café – "Ajuda só de manhã. Só pra esquentar. Continua com fome. Só um copo, né?"; refrescos, refrigerantes – "Ajuda só um pouquinho. Mas não é como *tokwa*"; açúcar – "Ajuda no *tokwa*."

Essas falas apresentam diversos pontos de interesse: em primeiro lugar, demonstram estarem operantes, a despeito da introdução de novos itens, os conceitos nativos de fisiologia, e que de certo modo seguem orientando as escolhas alimentares. Em segundo, evidenciam contrastes marcantes entre o valor atribuído a determinados itens e sua produção e consumo pela população. Nesse âmbito, destacam-se o milho e seus derivados, muito valorizados e apesar disso hoje pouco produzidos e consumidos em Santo André. Situação oposta é aquela apresentada pela farinha de mandioca, pouco valorizada – tanto por sua contribuição para a manutenção da saúde como por seu sabor – mas ainda assim largamente produzida e consumida. Esses aspectos chamam a atenção para o papel de fatores de ordem ecológico-econômica na definição dos perfis de consumo alimentar.

No entanto, o consumo de itens muito apreciados por seu sabor, mas pouco valorizados como alimentos, como o café, o açúcar e os refrescos, parece demonstrar claramente que a questão não se resume a isso, ou seja, que o consumo de alimentos não atende exclusivamente nem aos princípios nativos de fisiologia (que apresentam como mais adequados determinados alimentos) nem às pressões e limitações de ordem ecológica (que impedem ou dificultam o cultivo do milho) ou econômica (que favorecem o plantio da mandioca e o consumo da farinha). Café, açúcar e refrescos não estão entre os alimentos considerados 'apropriados' para o crescimento físico e o fortalecimento, nem estão particularmente disponíveis por motivos de ordem ecológica e/ou econômica. Mas são, apesar disso, muito apreciados por seu sabor, e largamente consumidos.

Corporalidade

Durante o segundo inquérito antropométrico, comecei a observar que uma proporção significativa dos adultos havia perdido peso desde o primeiro inquérito, realizado seis meses antes. A análise dos dados de fato demonstrou que 60% dos homens e 80% das mulheres haviam apresentado uma perda que chegava a dois quilos entre os homens e 1,7 kg entre as mulheres (para mais detalhes, ver capítulo 5). Além de se lembrarem exatamente do peso registrado seis meses antes, boa parte tinha a percepção de que eles haviam perdido peso, mesmo antes de serem pesados. O que mais me chamou a atenção, contudo, foi observar a sua reação negativa quando constatavam que haviam de fato emagrecido. Em muitos casos diziam não querer se pesar, justificando sua atitude pelo fato de haverem perdido peso. De modo completamente distinto do primeiro inquérito, quando as pesagens não pareciam provocar nenhum tipo de mal-estar, aqueles que julgavam haver emagrecido ficavam visivelmente constrangidos. Além disso, invariavelmente mencionavam, em tom explicativo, alguma razão para o fato, embora eu não fizesse qualquer pergunta e não demonstrasse qualquer reação negativa ou mesmo de surpresa diante do peso registrado. Na ocasião, eram três os motivos que apontavam como responsáveis pela perda de peso: diziam-me que haviam ficado doentes, que vinham trabalhando muito ou, ainda, que 'faltava *karawa*'. A situação despertou minha atenção por diversas razões: pelo evidente desapontamento que demonstravam diante da perda de peso, pela tentativa de explicar/justificar o fato e, ainda, pelas causas apontadas para o emagrecimento.

Nos casos em que havia ganho de peso, porém, a reação era de grande satisfação. Em um dado momento, fui procurado por um homem adulto, que já havia se pesado há cerca de três semanas e, na ocasião, apresentava um peso menor que aquele registrado meses antes. Desejava pesar-se novamente, dizendo-me que

havia ganhado peso. Quanto subiu na balança, de fato estava mais pesado. Ficou radiante com o fato e, em meio a uma grande satisfação, contou-me que nas últimas semanas vinha comendo muito peixe, por isso havia engordado.

Com as noções wari' de fisiologia, era natural que encarassem negativamente a perda de peso, já que, como mencionei, a gordura corporal é considerada um sinal de bem-estar geral. Além disso, o emagrecimento é um dos sinais característicos que acompanham a ocorrência de doenças, em particular as mais graves. Conklin (1989: 170) menciona: "*They consider fatness to be aesthetically pleasing and an indicator of vitality, strength and productivity.*" Ou seja, o emagrecimento é visto como uma perda de vitalidade, que coloca o indivíduo em uma situação de maior vulnerabilidade às doenças e, em última instância, à morte. Não surpreendem, desse modo, tanto o fato de mostrarem-se decepcionados quando emagreciam como o de rapidamente apresentarem justificativas para a perda de peso.

Era consenso, entre os Wari', que muito trabalho podia emagrecê-los, mas havia algumas nuances: o trabalho de abertura das roças, por exemplo, emagrecia; já o plantio não, o que parecia refletir as diferenças na intensidade dessas atividades. O trabalho de coleta de castanha também me foi referido como particularmente intenso e causa de emagrecimento. De fato, participei de uma dessas viagens, e posso afirmar que o trabalho nos acampamentos era de fato extenuante. É interessante observar que os 'castanhais' eram vistos como abundantes em caça, o que indica que o eventual emagrecimento era atribuído à rotina de trabalho, e não à escassez alimentar.

Além desse motivo, diziam-me que a saudade ou a tristeza faziam-nos perder peso. Para os Wari', o fato não estava ligado somente à menor ingesta de alimentos, mas aos efeitos fisiológicos de suas emoções:

> *Negative emotions cause cardiac constriction which slows circulation. With slower blood, sad people's hearts produce less fat and they waste away, becoming emaciated, pale and vulnerable to illness. Since the wari' cease drinking and eating in times of sadness, the cardiac effect intensifies.* (Conklin, 1989: 172)

A autora descreve ainda o processo de luto wari', em que os parentes do morto deixavam voluntariamente de se alimentar, de certo modo excluindo a si próprios, temporariamente, da vida social, assim expressando seu pesar. Durante o trabalho de campo, infelizmente houve uma morte em Santo André, e de fato vi alguns dos parentes do morto emagrecerem drasticamente, comendo muito pouco. Nesse processo, ainda segundo a autora, a recusa de *tokwa* era particularmente emblemática, e o gradual retorno à vida social era evidenciado pela aceitação desse

e de outros alimentos. Ainda que compreendam as razões desse comportamento, mesmo nessas ocasiões a perda de peso é motivo de preocupação para os parentes mais próximos.

Seguindo a mesma lógica, a saudade dos parentes também era motivo para a redução do peso. Diziam-me que se um homem viaja sem sua esposa, se fica longe, emagrece. "*Nok nain ka kao' wa*..." ("Ele não quer comer..."), "ele pensa na *narima'* (mulher) dele". Conklin (1989) relata que, durante seu trabalho de campo, os Wari' esperavam que ela própria emagrecesse, já que estava longe de seu esposo por um longo período. No meu caso, era com um misto de surpresa e bom humor que me ouviam dizer que eu estava perdendo peso porque sentia saudades da minha esposa, e que achava que iria morrer por essa razão.

Um último exemplo parece confirmar a importância que os Wari' dão à compleição física – e especialmente à gordura corporal – como indicadora de bem-estar geral e vigor. Em certa ocasião, eu folheava despreocupadamente, junto com um homem de meia-idade, uma cartilha que havia sido elaborada por um grupo de professores nativos e que falava sobre garimpo em terras indígenas. Em dado momento, havia um desenho de um homem branco, um garimpeiro, diante de um wari'. Para mim, ambos eram idênticos, em termos de suas dimensões corporais. As diferenças que eu podia perceber deviam-se a detalhes como a cor da pele, o corte de cabelo e as roupas. Contudo, o homem com quem eu lia a cartilha imediatamente apontou para o branco e disse: "...*wijam*: *towe na!*" ("...o branco: é gordo!"). Não falava dos brancos de modo geral, mas especificamente do desenho que via diante de si. O que chamou a sua atenção de imediato, no desenho, não foram as roupas, as cores, a bolsa ou o boné do *wijam*, todos detalhadamente representados, mas sim seu porte físico.

A alimentação durante os episódios de doenças

Para os Wari', há uma relação direta entre querer comer e a real necessidade de se fazê-lo. Isto é, se uma criança não come, é porque não precisa; logicamente, não há por que obrigá-la a se alimentar. Se um adulto não deseja comer, por não sentir fome, então também não há motivo para fazê-lo.

Esse raciocínio ficava evidente nos cuidados com os doentes. Para os Wari', durante os episódios de doenças não existe maior necessidade de se alimentar, já que de modo geral o apetite fica, nessas ocasiões, reduzido. Na verdade, afirmavam-me literalmente que os doentes não precisavam comer, pois não sentiam fome. Quando conversávamos sobre a existência de alimentos mais apropriados durante os episódios de doenças, as respostas consistentemente indicavam os caldos, mingaus e bebidas doces como sendo os mais indicados. No entanto, a conduta

não se baseava exatamente nos princípios eventualmente terapêuticos desses alimentos (à exceção dos caldos de algumas aves, consumidos com esse objetivo específico), mas sim na sua melhor aceitação pelos doentes. A explicação que me era dada relacionava-se, mais uma vez, à vontade dos pacientes: diziam-me sempre que, nesses momentos, eles não desejavam comer, mas apenas beber.

O valor terapêutico das aves era, porém, reconhecido: em certa ocasião, quando uma mulher de meia-idade explicava-me o porquê de eles não sentirem fome quando doentes, disse-me que nesses momentos não queriam comer *karawa* (caça) grande, mas apenas aves pequenas: "*Om ka param nain ka kao' wa oro horonain karawa. Param e nain wijimain me: jamop, wanaran, tona...*". Quando a criança estava muito magra, as aves eram igualmente recomendadas para a sua recuperação: "*Awi na namo, kojam, horok, towi, jamop*" ("É bom *namo, kojam, horok, towi, jamop*"). "*Awi na tarawanakon, awi na kwerekun, awi na komi kon. Aí, ma pin na homakon*" ("É bom o fígado, a carne, o caldo. Aí, o *pije* já fica gordo").

Conklin conta que algumas aves eram utilizadas terapeuticamente não apenas como alimentos, mas sob a forma de compressas quentes, aplicadas aos pacientes para o tratamento de desordens do sangue.

> *Women eat those birds to build their blood after childbirth, and patients with blood-related disorders drink boiled broth of those birds to absorb their health-promoting fluids. (...) Most potent of all is a medicinal broth made of those birds' livers.* (Conklin, 1989: 290)

É importante notar que não se restringia ou desestimulava o acesso dos doentes aos alimentos; o que se fazia era manter a mesma conduta observável no dia-a-dia, ou seja, cada indivíduo comia de acordo com o seu desejo, não sendo estimulado ou repreendido. Quando conversavam comigo sobre esse assunto, eles simplesmente descartavam a possibilidade de que alguém quisesse comer muito enquanto estivesse doente. A lógica acompanhava o processo de evolução da doença: à medida que o enfermo melhorava, aumentava seu apetite e, por conseguinte, sua necessidade de se alimentar. "*Pe pin ak ka na*", "*Pe tamana pin na*", diziam-me ("Então ele fica com fome", "ele fica com muita fome"). De modo inverso, e seguindo a mesma lógica, a presença de fome durante episódios de doenças tranqüiliza aqueles que cercam o enfermo, na medida em que comprova a pequena gravidade do quadro. Descrevendo o processo de luto entre os Wari', quando reduzem drasticamente o consumo alimentar, Conklin (1989) diz que a retomada da alimentação era vista como um sinal importante de melhora, de retorno à vida social.

Vale lembrar que uma conduta comum entre os profissionais da saúde, a de estimular a ingesta de alimentos nessas ocasiões, mostra-se contrária não apenas

às suas noções de fisiologia, mas também a um princípio mais amplo, o da autonomia, que parece nortear as condutas individuais e as relações interpessoais. Esse aspecto será abordado mais adiante. As orientações nutricionais nos casos de desnutrição, por exemplo, se direcionadas ao aumento do consumo de alimentos, incorreriam no mesmo tipo de conflito. Para os Wari', o fundamental é a disponibilização de alimentos, para que cada um possa comer quando e o quanto 'desejar': em última instância, quando e o quanto 'precisar'.

Ainda no que se refere aos episódios de doenças, há um aspecto de fundamental importância para os serviços de saúde: os Wari' consideram inadequado ingerir líquidos durante os episódios de diarréia, sob a pena de se agravar o quadro. Em mais de uma ocasião fui alertado, em uma delas por um dos agentes indígenas de saúde, para não beber água, pois estava com diarréia. Ficavam espantados com a quantidade de líquidos que eu buscava ingerir, nessa e em outras ocasiões. Para eles, a exceção eram os chás, que podem ser bebidos em pequenos volumes. No entanto, nada que se aproxime das recomendações correntes relativas à hidratação oral de pacientes com diarréia. A terapia de reidratação oral, portanto, parece enfrentar uma importante barreira entre os Wari', pelos menos segundo o que observei em Santo André. Mesmo quando convivia com crianças ou adultos acometidos por diarréias, nunca percebi nenhum esforço em direção à reidratação oral, e em nenhuma ocasião presenciei o preparo de soro com os envelopes fornecidos na farmácia da aldeia pelos agentes de saúde. Não desconsidero, no entanto, a existência de medicamentos de uso tradicional, alguns deles sob a forma de infusões e que possam, assim, contribuir para a ingesta de líquidos.

Com relação ao consumo de alimentos durante os episódios de doenças e à interpretação das oscilações do apetite como expressão das necessidades individuais, a conduta parecia acompanhar uma orientação wari' em direção à valorização da autonomia individual. Posso afirmar que, mesmo entre as crianças e os adolescentes, em raras ocasiões presenciei alguém fazer algo que não desejasse. Quando eu realizava os inquéritos antropométricos, era naturalmente comum que, temerosas, algumas crianças se recusassem a subir na balança, ainda que permanecessem próximas a ela. Nesses casos, e para a minha surpresa, habituado a ver crianças ocidentais e mesmo de outros povos indígenas obedecerem às ordens de seus pais, a insistência destes para que elas se pesassem era mínima. Caso a criança permanesse irredutível, os adultos diziam-me, simplesmente: "Ele não quer subir". A decisão da criança estava, então, plenamente justificada, e não havia mais o que se fazer. Sua opção era respeitada.

Quando havia uma insistência maior por parte dos pais, na maioria dos casos ela acontecia sob a forma de uma negociação, em que os adultos tentavam convencer a criança a ceder prometendo-lhe algo, como chicletes e balas, e não sob ameaças ou outra forma de coerção. O mesmo acontecia quando crianças menores

eram acompanhadas por outras, mais velhas; se as menores não desejassem subir na balança, as maiores simplesmente riam, e não as obrigavam a se pesar. Isso não significa, entretanto, que nunca fossem contrariadas, ou obrigadas a fazer algo que não desejassem. A impressão que tive, de todo modo, foi a de que isso acontecia com uma freqüência relativamente pequena.

Pude observar que, em um sem-número de situações durante minha permanência em Santo André, a mesma lógica orientava suas condutas, independentemente da situação ou das partes envolvidas. Parecia sempre prevalecer a vontade individual. Quando conversávamos sobre o comportamento de alguém, mesmo quando ele era francamente desaprovado pelos Wari', meus interlocutores invariavelmente o justificavam, afirmando: "*Je' kwerekun*" ("O corpo dele é assim", o que equivale a dizer também que "ele é assim mesmo"). Conklin (1996: 682) define assim o individualismo wari':

> *(they...) aknowledge the separateness of individuals in the idea that the interior self is unknowable to others. They seldom speculate on the motives behind someone's actions, but simply invoque the uniqueness of each individual.*

A autora destaca ainda o paradoxo que representa o conceito de corpos construídos socialmente, que se comunicam pelas trocas de fluidos, de substâncias, que apresentam portanto fronteiras distintas daquelas reconhecidas pela biomedicina, e que ainda assim, ou justamente por isso, mantêm a individualidade: "*However heavily elaborated are notions of the social body, wari' still recognize that people act and experience relationships from a subjetive perspective*" (Conklin, 1996: 682).

'Cuidar dos seus': o crivo coletivo e as críticas públicas

Um aspecto de particular interesse para as intervenções em saúde diz respeito às noções nativas relativas aos cuidados dispensados às crianças. Para os Wari', o fato de uma criança estar emagrecida, por exemplo, pode dizer muito sobre seus pais, constituindo um sinal de que ela não está recebendo os cuidados necessários. Conklin (1989: 211) diz que "a comunidade em geral, e os parentes maternos em particular, criticam duramente os lapsos percebidos nos cuidados maternos". Neste caso, os comentários da comunidade podem exercer uma influência importante em seus pais, no sentido de pressioná-los a cuidar melhor dela. No entanto, a associação que os Wari' fazem entre o bem-estar infantil e os cuidados dispensados pelos pais a seus filhos exige, como argumentarei adiante, um cuidado adicional dos profissionais da saúde, especialmente daqueles envolvidos no diagnóstico nutricional.

Certa vez, ouvi um homem de meia-idade queixando-se de dois de seus filhos homens, já casados e com filhos, e que segundo ele permitiam que as crianças sofressem com a escassez de alimentos. Uma delas, uma menina de cerca de dois anos, havia estado bastante doente por alguns dias, com uma diarréia intensa e pneumonia, e havia emagrecido significativamente. As queixas dele referiam-se ao fato de os filhos trabalharem pouco em suas roças, o que significava plantações pequenas, em número insuficiente (apenas uma por núcleo familiar, quando o ideal seriam duas) e, ainda, 'mal administradas' – isto é, permitiam que acabassem os tubérculos de mandioca e macaxeira 'prontos' para o consumo antes que novas plantas começassem a produzir. É interessante observar que dias depois eu ouvi a mesma queixa, desta vez por parte do avô materno da menina. O exemplo parecia evidenciar, em primeiro lugar, a preocupação que as crianças despertam em seus parentes mais próximos; em segundo, a associação entre o estado geral de saúde da criança e os cuidados dispensados por seus pais, dentre os quais pode ser mencionada a provisão de alimentos; e, finalmente, a avaliação do seu desempenho nesse âmbito, ante o comportamento que se espera deles. Como já dito, se a criança emagrece encontra-se, assim como no caso dos adultos, mais vulnerável à ocorrência de doenças: "*Mo tara xatxi na pije, kaxi ak ta na*" ("Se a criança emagrece, fica doente").

A presença das mulheres era vista como fundamental para que a criança crescesse bem: se a mãe da criança viesse a morrer, esta emagreceria, a não ser que fosse cuidada por outra mulher. Mencionaram, a título de exemplo, o caso de uma criança que havia ficado órfã por parte de mãe e que veio a falecer, por falta de cuidados adequados, pouco tempo depois. O papel do pai nos cuidados com a criança não é, no entanto, pouco significativo. Diziam-me haver também homens preguiçosos, que não saíam para caçar ou pescar, e que faziam roças pequenas, 'e só plantavam a metade' da área destinada ao cultivo, por isso suas crianças sofriam, passavam fome, o que deixava suas mulheres contrariadas: "*Mana na manakon*!" ("A esposa dele fica brava"). Quando me davam um exemplo de um homem que trabalhava pouco, diziam também que seus filhos não tinham o que vestir: "*Om na wom pije nukun*" ("O filho dele não tem roupa"). No entanto, havendo comida (*karawa*) e *tokwa*, as crianças podem comer quando querem: "*Mo tara ma na karawa, tokwa, kao' na pije, waraju na pije. Maki na, tok na tokwa*..." ("...a criança come, brinca, volta, bebe *tokwa*..."). Trata-se, assim, de disponibilizar comida para a criança; caso deseje (aos olhos wari', isso significa que precisa se alimentar), ela poderá comer; não irá sofrer. Tanto o pai como a mãe, portanto, são provedores de alimento – mas não apenas – para a criança.

O papel 'provedor' dos pais é enfatizado na educação dos jovens: em diversas ocasiões foi-me explicado que ensinava-se-lhes que deviam trabalhar adequadamente; do contrário, não conseguiriam obter bons casamentos. Diziam-me

que as mulheres não queriam homens preguiçosos, e vice-versa. Pude observar que os pais de adolescentes avaliavam atentamente o comportamento dos possíveis pares de seus filhos, e trabalhar bem era um pré-requisito para o bom 'perfil' do potencial cônjuge.

Nos casos em que o desempenho ou o comportamento dos pais é insatisfatório ou desaprovado, eles podem vir a ser chamados à atenção, de modo a reorientar suas condutas e, desse modo, cuidar melhor de seus filhos. Tenho um exemplo interessante disso: quando eu residia na casa de Wao Ho e Wem Camain, em pelo menos duas ocasiões me surpreendi ao chegar em casa e encontrar minhas roupas lavadas, embora eu mesmo as lavasse regularmente. Apesar de saber que na sociedade wari' as mulheres eram responsáveis por essa tarefa, eu ficava pessoalmente penalizado por sobrecarregar Wem Camain, e assim encarregava-me de fazê-lo diariamente. Nessas duas ocasiões, no entanto, outras mulheres começaram a dizer que minhas roupas estavam sujas, que eu não sabia fazê-lo adequadamente, e então começaram a criticar Wem Camain, dizendo-lhe que ela, como minha mãe, devia lavá-las. Não se tratava, por certo, de comida, mas eram cuidados de outra natureza que ela deveria ter para comigo, seu filho. O que me chamou a atenção é que os comentários diziam-lhe que 'tivesse pena de mim': "*Xiram pa ron pije nem*!" ("Tenha pena de seu filho!"). Envergonhada, e mesmo sabendo de minha relutância habitual em permitir que ela o fizesse, Wem Camain lavou minhas roupas em uma das ocasiões; na outra, foi Quimoin, minha irmã de oito anos, quem o fez.

Conklin (1989: 140) mostra o papel do crivo coletivo na sociabilidade wari', afirmando: "*the major control on social behavior is sensibility to public opinion and criticism*". Esses comentários podiam acontecer tanto de modo indireto, sob a forma de 'fofocas', como direto, aconselhando-se os pais sobre o assunto. Não é necessário, nesse caso, ter laços de parentesco com a criança ou seus pais: bastaria conhecê-la, para então aconselhá-los a cuidar melhor dela, sugerindo-lhes que dessem a ela caldo de aves (*komi kon me*), por exemplo. Parece ser legítimo, nas palavras wari', "ter pena" (*ka xiram pa wa*) da criança e, o que parece mais relevante, em razão disso interceder por ela junto a seus pais. Até onde pude perceber, esse tipo de ação não os deixava contrariados ou ofendidos.

A preocupação com o estado de saúde dos demais não se resumia às crianças. Certa vez, Orowao Cun, um homem de meia-idade, conversava comigo sobre esse assunto e explicou-me cuidadosamente: "*Se eu vejo um wari' magro ou doente, e em outro dia outro wari' vem me contar que ele está doente, e eu digo que já vi ele antes, o wari' fica bravo. A gente é que tá errado, tem que falar para todo o wari', para todo o wari' saber.*" Todos esses aspectos revelam o que Conklin (1989: 141) define como o caráter coletivo/inclusivo da sociedade wari': "*The 'we-ness' of wari'*

culture is reflected in the indigenous ideology concerning the social dimensions of individuals' physiology, growth and health (...)."

As recomendações feitas por profissionais da saúde não-indígenas parecem ser encaradas da mesma forma, não sendo malvistas pelos Wari'. Conversei com agentes de saúde e adultos do sexo masculino e feminino, que foram unânimes ao afirmar que esse tipo de intervenção – isto é, 'diagnósticos', opiniões e aconselhamentos – era legítimo e não os aborrecia, embora pudesse envergonhá-los. A opinião pública e eventuais admoestações, no entanto, podiam exercer uma forte influência sobre o comportamento daqueles a quem as críticas eram dirigidas. Isso acontecia pelo fato de poderem causar um grande constrangimento nesses indivíduos, a ponto de modificarem suas condutas. Também pude presenciar situações semelhantes (ou ouvir relatos) que desencadearam reações agressivas por parte dos Wari', e que envolviam a participação de não-indígenas. A impressão que tive foi a de que, nesses casos, o indivíduo que era alvo das críticas foi por demais exposto, por um não-wari', diante dos demais, por causa disso reagindo negativamente.

O fato de que qualquer indivíduo pode 'lançar mão' de suas opiniões, não havendo aparentemente exigências ou restrições relativas aos laços de parentesco ou à proximidade social, não quer dizer que a expressão dessas opiniões apresente menor peso no cotidiano e possa ser feita livremente sem maiores impactos. Em lugar disso, significa que, a despeito de poder ter origem em qualquer membro da comunidade, as opiniões, manifestas em público, têm um peso importante, a ponto de poderem modificar os comportamentos daqueles que são alvos dos comentários. No contexto das relações interétnicas, há que se considerar ainda que o peso da opinião de não-índios, a depender da situação, pode exercer uma influência ainda maior sobre alguns comportamentos. Sempre tive essa impressão quando via os Wari' – principalmente crianças e adolescentes – pouco à vontade em Guajará-Mirim, por vezes evitando falar em sua língua e dissimular ao máximo sua condição indígena. Os comentários negativos sobre suas práticas alimentares, como apresento no capítulo 4 ("Consumo alimentar"), constituem um bom exemplo disso.

Quando se trata das relações entre os profissionais da saúde e a população, esse tipo de dinâmica social deve ser, a meu ver, necessariamente considerado. Na medida em que os Wari' são particularmente sensíveis aos comentários públicos, justifica-se um cuidado particular no que se refere ao comunicado de diagnósticos e às orientações a serem dadas ao paciente. Para além do caráter público desses procedimentos, as informações acerca do estado nutricional envolvem questões especialmente importantes para os Wari' e exigem abordagens cuidadosas.

A alimentação faz parte de um conjunto de cuidados a serem dispensados às crianças e que envolvem diretamente seus pais. Além disso, a gordura corporal,

associada, dentre outros fatores, à alimentação, é vista como um indicador de bem-estar e de saúde, em última instância. Segundo Conklin (1989), as noções de fisiologia wari' atribuem ao coração e ao sangue a capacidade de produzirem gordura corporal. Maiores quantidades de gordura corporal significam mais sangue e, portanto, vitalidade e proteção contra as doenças. Assim, afirmar que uma criança não está crescendo bem, que está magra demais ou desnutrida é afirmar sua condição de vulnerabilidade, o que de certo modo depõe contra seus pais, no que se refere aos cuidados que deveriam dispensar aos seus filhos. Quando conversávamos sobre esse assunto, certa vez Wem Camain referiu-se à "mãe que não trazia comida" ("*Jikon ko om kep ka ma karawa*") e disse que seu filho não crescia, não tinha gordura ("*Om ka hwara opa ka pije nekem. Om nein homakon*").

Antes de prosseguir, desejo assinalar, inicialmente, que em grande parte dos casos os déficits nutricionais diagnosticados por profissionais da saúde não são necessariamente percebidos pelos pais (sejam eles indígenas ou não).[24] Quando constata-se que em Santo André a maior parte das crianças menores de cinco anos (62% delas, precisamente) seria diagnosticada como desnutrida com base na medida de estatura, então fica ainda mais evidente que nessa comunidade a baixa estatura é antes a 'norma' que a 'anormalidade'. O diagnóstico de desnutrição traz consigo, portanto, a 'criação' de um problema até então inexistente.

Além disso, creio poder dizer que para os Wari' a afirmação de que uma criança encontra-se desnutrida assume uma dimensão particularmente significativa. Em primeiro lugar, porque uma interpretação freqüente para esse tipo de afirmação é a de que lhe falta comida e/ou cuidados, portanto seus pais não estão, basicamente, trabalhando como deveriam. E isso não é exatamente bom. Conklin (1989) diz que, para os Wari', o vigor físico é uma qualidade desejável, e que a preguiça não é bem-vista. O conceito de saúde está intimamente ligado ao de vitalidade e força, por sua vez associados à capacidade e à disposição para trabalhar. Assim, indivíduos pouco propensos às exigentes tarefas que o cotidiano wari' exige são (des)qualificados como cansados (*jam'*) ou moles/flácidos (*maram*). A descrição literal era, em tom de crítica, "*Jam'na kwerekun*" ("A carne dele é cansada"). Um homem que não providenciasse comida para sua esposa e filhos por meio da caça, por exemplo, ou abrindo grandes roças, poderia ser assim descrito, sendo seguramente malvisto. Uma mulher que não fosse trabalhar nas roças, que não preparasse comida e *tokwa* para seus filhos, seria igualmente desqualificada.

Os Wari' tinham muito clara a idéia de que, quando os pais não trabalhavam, seus filhos sofriam de fome. Afirmar que uma criança está magra ou pequena, portanto, pode significar que seus pais não procedem como deveriam. Disseram-me, por exemplo, que uma mãe a quem se dissesse que seu filho estava muito magro não ficaria zangada, mas sim envergonhada ("*Wixipa e na.*") diante da crítica, e que diria, em tom de defesa, que não era preguiçosa ("*Om ka jam ta*

kwere!"), e que seu filho não parava, só queria brincar à toa ("*Om ka tomiha ka! Waraju ximao e na!*"). Em outras palavras, a culpa não seria dela, que trabalha como se esperaria de uma mulher wari'. Essas falas mostram a relevância, no pensamento wari', não apenas da responsabilidade da mãe para com o bem-estar de seus filhos, mas ainda do valor atribuído ao vigor físico, à disposição para o trabalho. E, ainda, o impacto da opinião pública acerca do comportamento individual, nesse caso específico no que diz respeito aos cuidados maternos com as crianças.

A comunicação de um diagnóstico de desnutrição, de baixa estatura ou qualquer outra forma de déficit antropométrico ou nutricional, portanto, constitui um comentário 'público', que apresenta um grande potencial impactante. A sua compreensão envolve diversos pressupostos lógicos e simbólicos particulares ao pensamento wari', que vão desde princípios fisiológicos às expectativas de realização de papéis socialmente definidos, e que independem da lógica argumentativa que caracteriza o discurso biomédico ocidental. Uma orientação clínica/nutricional pode significar uma acusação pública de negligência no cuidado com os seus. Ela acontece, ainda, em um contexto de relações que, não raramente, tende a ser marcado pela hierarquia – ou seja, aquele estabelecido entre o profissional da saúde e seu paciente. Isso sem mencionar os possíveis aspectos interétnicos envolvidos nessa relação.

Julgo, portanto, ser absolutamente necessário sensibilizar os profissionais da saúde que atuam com os Wari' quanto a essa especificidade. Diagnósticos e orientações, incluindo a dimensão nutricional, são potencialmente ofensivos e constrangedores a estes últimos, e muitas vezes podem, devido a isso, acabar por prejudicar ou inibir o tratamento e, portanto, afetar negativamente a evolução clínica dos pacientes. Em certa ocasião, tive a oportunidade de ser consultado por uma mãe que havia recebido uma carta após uma pesagem organizada pela Pastoral da Criança, informando que seu filho tinha problemas de crescimento e amistosamente aconselhando-a a administrar-lhe suplementos alimentares. A mãe encontrava-se absolutamente angustiada e envergonhada, porque – naturalmente – não percebia nenhum problema com a criança; além disso, garantiu-me que cuidava bem de todos os seus filhos. Levei algum tempo para tranqüilizá-la, afirmando-lhe que eu a conhecia, que estava com vergonha à toa, e que eu sabia que ela de fato cuidava bem de todos os seus filhos; que, além disso, sempre a via sair para trabalhar em sua roça, e que todos na aldeia viam-na e também sabiam disso. A situação foi exemplar e demonstra as possíveis implicações de um 'procedimento' que poderia inicialmente ser descrito como não-invasivo e inofensivo, isto é, apenas a comunicação de um diagnóstico nutricional e das orientações cabíveis.

Fartura e escassez no discurso wari’

Desde o início do trabalho de campo, repetidas vezes ouvi os Wari’ afirmarem, descontentes, que nos dias atuais ‘faltava *karawa*’. Esta sentença era contundente. Parecia haver uma impressão generalizada de que atualmente as condições de alimentação não eram exatamente favoráveis. O significado dessa alegação, contudo, deve ser cuidadosamente examinado. Equacioná-la à escassez drástica de alimentos ou propriamente à fome, ainda que diante dos resultados desfavoráveis dos inquéritos antropométricos que serão apresentados no próximo capítulo, constituiria uma explicação tão imediata quanto simplista, e deste modo imprópria.

Em lugar de significar exatamente que passavam fome – os Wari’ não o afirmavam, tampouco o faço –, seu discurso apontava para uma percepção geral de que as condições de obtenção de seu sustento envolviam um grau significativo de dificuldade, o que os dados de consumo alimentar e antropométricos parecem confirmar. Minha impressão geral não era diferente. O que suas falas demonstravam, portanto, era que hoje, em termos alimentares, suas condições de vida estavam aquém daquilo que consideravam ideal.

O panorama observado em Santo André é compatível com essas impressões e, ainda, com os dados nutricionais. A produção de alimentos para o consumo doméstico agora divide seu espaço – geográfico e temporal – com a produção de excedentes para o mercado regional, o que se reflete de formas diretas e indiretas na sua alimentação e, logicamente, em suas condições de vida. Há, para os Wari’, limitações importantes na disponibilidade de terras adequadas para o cultivo, aspecto agravado pela atual localização, em caráter definitivo, da aldeia. Além disso, o mercado regional impõe também limites à comercialização da farinha de mandioca e ao volume de recursos financeiros que pode ser obtido por essa via. A caça e a pesca, em parte devido ao novo padrão de assentamento, parecem dar sinais de esgotamento.

Constantemente havia, em seus discursos, a menção às mudanças em sua ‘realidade alimentar’ e ao fato de haverem se deteriorado ao longo das últimas décadas. A oposição ‘passado *versus* presente’ era-me apresentada muito freqüentemente e de modo espontâneo, isto é, sem que eu mencionasse essa perspectiva. A comparação invariavelmente descrevia sua situação atual como insatisfatória, contrastando com um passado visto como mais favorável. O contraste entre passado e presente era apresentado, assim, como equivalente à oposição ‘abundância *versus* escassez’.

É importante assinalar, no entanto, que os Wari’ não se referiam a um passado distante, não presenciado por eles e descrito apenas pelos mais velhos.

Em lugar disso, descreviam-me vividamente um passado recente, e falavam sobre ele entre si. Pude ouvir homens e mulheres, com idades geralmente a partir de trinta anos, que falavam-me das roças de milho em que trabalhavam com seus pais quando ainda solteiros, isto é, há cerca de 15, 20 anos. Contavam-me, alegremente, sobre como comiam *karawa* (caça) com *kapam* (pamonha) e bebiam *towka* (bebida de milho), e como era uma época boa, em termos alimentares. Vale destacar que essa descrição corresponde exatamente ao ideal de refeição para os Wari', que já apresentei em outra seção.

É interessante observar que a comparação muitas vezes era exemplificada afirmando-se que antes a situação era boa, e que eles comiam *kapam*; agora, no entanto, comiam farinha, e – o que me parece mais importante – a mudança era malvista. A própria escolha desses itens para ilustrar a comparação é, por si só, bastante significativa; ela parece refletir, de certo modo, o lugar ocupado por esses alimentos na dieta do grupo. Em tempos diferentes, ambos constituíram a base de sua alimentação: no passado, o lugar era reservado ao milho e seus derivados; hoje, em seu lugar, encontra-se a farinha de mandioca.

O discurso wari' sobre suas condições alimentares não comparava somente as condições passadas e presentes. De certo modo, contrastavam também o modo como eles alimentavam-se na aldeia e nos 'centros', isto é, nas roças mais distantes, mais próximas ao igarapé Dois Irmãos. Assim, a aldeia de Santo André era vista como um lugar de escassez de alimentos, devido à escassez de caça e de solos bons para o plantio e à produtividade progressivamente menor da pesca. Já os 'centros' eram locais caracterizados pela disponibilidade desses recursos, embora os Wari' dissessem que mesmo lá precisavam ir cada vez mais longe para caçar, e que os solos bons (leia-se de terra preta) já começavam a rarear. A pesca, ao contrário, era sempre descrita como abundante. Ainda assim, o contraste entre as localidades era marcante, e numerosas vezes disseram-me que não se vivia bem na aldeia. Faltava *karawa*, diziam. Embora boa parte da população mantivesse roças naquela região, apenas algumas famílias possuíam casas em ambos os locais. Essas famílias alternavam sua permanência entre um sítio e outro, muitas vezes permanecendo por mais tempo junto às roças e retornando a Santo André apenas nos fins de semana.[25]

Outra comparação dizia respeito à vida na aldeia e nos 'lugares de *tokwe* (castanha-do-pará)', isto é, onde coletavam tal fruto. Neste caso, o contraste dizia respeito especificamente à abundância de caça encontrada nessa região, situada nas cabeceiras do igarapé Dois Irmãos, em relação às dificuldades encontradas para a atividade em Santo André. Os Wari' diziam-me que havia muita caça nesses lugares e listavam-me os diferentes tipos de animais que podiam ser encontrados lá. Ainda que o objetivo principal dessas viagens fosse a coleta de castanha, era constante a preocupação com a disponibilidade de munição para suas armas e de

sal para conservarem a caça obtida, tal a expectativa de produtividade da caça. Tendo acompanhado uma família em uma viagem a *Karapakan*, um desses locais, eu mesmo fiquei impressionado com a rapidez com que os Wari' retornavam das caçadas, e com a variedade de animais abatidos diariamente. Eu já havia saído para caçar com eles em outras ocasiões em áreas mais próximas à aldeia, e para mim o contraste entre as regiões era notável.

No que se refere às percepções wari' de suas atuais condições alimentares, em termos gerais, é digno de nota que, a despeito de haver flutuações significativas do perfil nutricional e do consumo de alimentos segundo a época do ano (ver capítulos 4 e 5), em uma única ocasião me foi referida a impressão de que alguma estação fosse mais ou menos favorável que as demais, em termos de disponibilidade de alimentos. E mesmo esse informante, quando consultado sobre a questão em outros momentos, negou essa possibilidade. No entanto, os Wari' descreviam-me precisamente que alimentos estariam disponíveis em épocas específicas, onde e como obtê-los. Em termos gerais, não viam nessas variações a expressão de alguma escassez global de alimentos. Como já comentei neste capítulo, as estações que se sucediam eram vistas invariavelmente de modo positivo, como ocasiões em que alimentos apreciados voltariam a estar disponíveis, e em abundância. O final da 'safra' desses produtos era visto com naturalidade, e o olhar voltava-se para as novas possibilidades que se apresentavam.

A escassez 'aguda': a segurança alimentar em âmbito domiciliar

A escassez de alimentos poderia acontecer, ainda, em domicílios específicos, mesmo quando não houvesse determinantes mais amplos atingindo a comunidade como um todo. Isso parecia estar diretamente relacionado ao papel 'provedor' do casal do núcleo familiar, isto é, à sua capacidade de obter alimentos suficientes para os componentes do domicílio. A ausência temporária ou definitiva do pai ou da mãe, como nos casos de viagens prolongadas, viuvez ou separação conjugal (o que inclui os casos de mães solteiras), é vista pelos Wari' como situações de risco, que sobrecarregam o cônjuge e podem expô-lo à escassez alimentar, assim como a sua criança. O desempenho satisfatório do papel de 'provedor' estaria, por sua vez, relacionado a pelo menos dois aspectos, não-excludentes entre si. Um deles diria respeito à capacidade de avaliar e escolher adequadamente dentre as opções disponíveis no âmbito das estratégias de obtenção de alimentos. Eram decisões importantes a escolha de cultivos, a localização, o tamanho e o número de roças e o grau de envolvimento com o mercado regional, dentre outras.

Mesmo um rápido e superficial exame de algumas dessas opções evidencia a gama de possibilidades e as implicações decorrentes do processo de tomada de decisão. A maior ênfase no cultivo da mandioca, em detrimento da produção

de itens como a batata-doce, o cará e mesmo o milho, por exemplo, resulta na maior produção de excedentes comercializáveis de farinha. A disponibilidade de alimentos no domicílio irá depender, em parte, da aplicação dos recursos monetários obtidos na compra de alimentos. Em Santo André, tratava-se – e os Wari' estavam conscientes disso – de um equilíbrio delicado, e que podia comprometer a dieta da família durante o ano agrícola seguinte. A localização das roças, por sua vez, significaria a escolha de solos mais ou menos férteis – mais ou menos produtivos, portanto –, um tempo maior ou menor para se chegar a ela e o tipo de cultivo compatível com o solo do local, dentre outros fatores. O número de roças mantido por cada domicílio também podia afetar a disponibilidade de alimentos, sendo duas o número usual; em uma ocasião, um homem de meia-idade contou-me que, equivocadamente, havia julgado ser possível manter sua família com apenas uma roça, e que então seus filhos haviam passado fome. Agora, segundo ele, tinha medo, e sempre mantinha duas roças.

O outro aspecto fundamental seria o vigor físico, a disposição para o trabalho. Como já mencionei, os Wari' valorizavam sobremaneira essa característica e não viam com bons olhos aqueles que lhes pareciam menos propensos ao trabalho. Mesmo havendo uma divisão sexual do trabalho em grande parte das atividades, homens e mulheres exercem papéis importantes na produção de alimentos. Assim, do ponto de vista da disponibilidade de alimentos para o consumo doméstico, o bem-estar dos componentes do domicílio depende do desempenho dessa função por ambos, e caso isso não aconteça pode estabelecer-se uma situação de penúria. A inclinação para o trabalho era, portanto, uma característica pessoal desejável a todo wari' e tida como essencial para produzir condições favoráveis de existência para seus familiares. Dela dependiam a freqüência, a intensidade e a duração das jornadas de trabalho, o que inclui todas as atividades envolvidas na produção de alimentos; o número, as dimensões e o tamanho das roças; e o cuidado com elas, o que iria influenciar na sua produtividade.

Embora possa parecer que aqui busco justificar, segundo uma 'lógica econômica', a posição wari' sobre a questão, todos esses aspectos me foram mencionados e exemplificados nas mais diversas ocasiões. Assim, roças malcuidadas me eram mostradas, sendo apresentadas como o motivo para que determinadas famílias passassem por problemas de escassez de alimentos; e roças pequenas, ou plantadas pela metade, eram associadas a homens e mulheres vistos como preguiçosos, razão pela qual seus filhos passavam fome. Fosse real ou não a falta de alimentos, o fato é que se tratava de um argumento importante, central, para as idéias nativas sobre segurança alimentar. É interessante assinalar um caso específico, que chamou a minha atenção: um homem jovem foi-me apontado como preguiçoso por sua sogra, que afirmava que, no passado, ele não gostava de trabalhar e não abria roças; por isso, seus filhos sofriam. No entanto, ele agora exercia uma

função remunerada na aldeia e, recebendo salários regularmente, não mais faltava *karawa*, segundo ela ("*Ma' pin non karawa*"). Não chegou a descrevê-lo como trabalhador, mas o fato é que agora sua filha e seus netos estavam bem, e o 'problema' parecia solucionado.

Fartura e escassez: o milho como a expressão da abundância

É interessante observar que, de modo geral, quando conversávamos, com freqüência eu ouvia os Wari' relacionarem a idéia de fartura alimentar com a existência de grandes roças de milho, o que não cheguei a observar em Santo André. Não se tratava de referências ao período pré-contato, mas sim a uma situação observada há cerca de duas décadas, isto é, em um passado relativamente recente. Mencionavam a existência de grandes estoques do cereal e o farto consumo de seus derivados. Agora, sem plantações de milho, "faltava *karawa*".

É interessante registrar que a época citada corresponde ao período imediatamente anterior ao seu deslocamento da região do igarapé Dois Irmãos para Santo André, às margens do rio Pacaás Novos. A região do Dois Irmãos é, como já mencionei, privilegiada em termos de solos propícios para o cultivo do milho, segundo o ponto de vista nativo. Os arredores de Santo André, por outro lado, são relativamente escassos em bons solos, segundo os Wari'. É francamente possível, portanto, que seu discurso reflita um contraste, também evidenciado em outros momentos, entre as possibilidades de produção de alimentos observadas entre as duas localidades.

A associação entre a idéia de fartura alimentar e a existência de roças de milho surgia também em outras falas. Disseram-me, por exemplo, que em Bom Futuro havia, atualmente, muito milho-mole. E que todos lá estavam gordos. Afinal, tinham muita pamonha e muita *tokwa*. Em outra ocasião, eu comentava com uma mulher idosa a ausência de roças de milho em Santo André. Ela me disse que, em razão disso, as crianças 'sofriam', ficavam com fome lá ("*Pe na oro pije pain ika*"). É digno de nota que, embora eu não tocasse especificamente nesse ponto, sua fala associava a disponibilidade de milho ao bem-estar 'alimentar' das crianças.

Um dos homens adultos da aldeia, que mantinha roças na região do Dois Irmãos e plantava, além da mandioca e da macaxeira, milho, banana, batata-doce e cará, contou-me, orgulhoso, que por vezes outros indivíduos Wari' vinham dizer-lhe como suas crianças estavam gordas, e então pediam-lhe algum milho. De minha parte, posso confirmar que sua casa era de fato conhecida como 'farta' em termos alimentares, sendo uma das poucas onde havia *tokwa* para receber os visitantes, e que ele era visto como um homem trabalhador, que abria roças e não deixava faltar comida para sua família.

Em outra ocasião, eu conversava com um homem adulto, que me dizia não haver plantado milho porque não tinha canoa (para atravessar regularmente o igarapé Dois Irmãos, até o local onde abriria sua roça): "Por isso que meu *pije* tá assim, passando fome." Assinalo que esse homem era também reconhecido por todos como muito trabalhador: caçava e pescava com freqüência, mantinha duas roças, havia plantado e colhido arroz (o que poucos haviam feito naquele ano) e ainda ajudava a cuidar da roça de uma mulher viúva, parenta sua. Apesar disso, julgava inadequadas suas condições de alimentação, essencialmente pela ausência de milho, o alimento wari' por excelência.

Além do milho, a presença/disponibilidade de batata-doce, cará, banana e outros cultivos destinados ao consumo doméstico era vista como um distintivo, capaz de proporcionar fartura de alimentos à família. Vale assinalar que a mandioca, ainda que amplamente cultivada, não me foi mencionada uma vez sequer em termos equivalentes, isto é, como expressão da abundância de alimentos. Embora fosse largamente utilizada na alimentação de adultos e crianças, havia uma clara distinção entre esse e outros cultivos, no que se refere ao seu valor como alimento.

Considerações finais

Entre os Wari', como em toda e qualquer população humana, o significado da comida não se restringe à sua dimensão biológica. E mesmo quando esse aspecto é privilegiado em seu discurso, mostram-se operantes as noções nativas de fisiologia, absolutamente distintas daquelas que caracterizam o pensamento biomédico ocidental. As restrições alimentares evidenciam noções igualmente distintas de corporalidade, em que os limites entre corpos caracterizam-se pela permeabilidade e pela comunicabilidade, e substâncias corporais são trocadas e constroem laços efetivos de parentesco. Os corpos wari' são ainda passíveis de transformações temporárias em sua fisiologia e características individuais, a partir do contato com elementos exógenos, como partes de animais e, ainda, pela própria ingesta alimentar. A cosmologia wari' evidencia, semanticamente, uma distinção que parece fundamental no universo ameríndio, isto é, aquela entre predador e presa. Esta vem a constituir, assinale-se, a distinção mais importante dentro do sistema alimentar wari'. No entanto, ela encontra-se também operante em outras esferas: Vilaça (1992: 49) afirma mesmo ser aparentemente possível, para os Wari',

> *classificar todas as coisas em duas categorias mutuamente exclusivas: wari' e karawa. Wari' é o pronome pessoal enfático da primeira pessoa do plural e significa 'nós'. (...) Karawa pode ser traduzido como 'animal', 'caça', 'comida'.*

A categorização, portanto, não se limita à dimensão alimentar mas a incorpora, transcendendo-a e aplicando-se também às demais esferas da vida wari'. Isto quer dizer que a classificação mais significativa dentro do sistema alimentar wari' é aquela que é também cotidianamente destacada em múltiplos outros contextos, como o campo das relações interpessoais, extrapolando, ainda, para os domínios da própria identidade wari' (Vilaça, 1992). Ainda que em cada um deles a oposição assuma nuances distintas, ela segue baseando-se na distinção predador-presa.

O que desejo afirmar aqui é a extrema pertinência da cosmologia wari', em termos de classificações e de alguns de seus princípios norteadores fundamentais, ao entendimento da esfera alimentar. Essa pertinência define, ao mesmo tempo, uma espécie de indissociação entre uma esfera da alimentação propriamente dita e outras dimensões da vida e do mundo tais quais estes são concebidos pelos wari'. Se certas distinções do tipo 'presa'/'predador', 'gente verdadeira'/'comida' ou 'não-gente' são temas em torno dos quais as culturas ameríndias 'improvisam' (Lévi-Strauss, 1964; Overing-Kaplan, 1975; Viveiros de Castro, 1993), entre os Wari' isso vem a ser especialmente visível e pregnante (Vilaça, 1992, 1996a). Outros exemplos poderiam ser mencionados nessa direção. As restrições alimentares são indissociáveis da etnomedicina wari', e portanto de suas noções dos processos que determinam não apenas limites e continuidades entre corpos e substâncias, mas as formas de interação entre os seres que habitam o universo (Conklin, 1989). Esses breves exemplos revelam o potencial analítico e a riqueza etnográfica que o caso wari' apresenta; mais que isso, a centralidade da alimentação em seu cotidiano e em sua cosmologia, e a indissociabilidade dessas dimensões.

As implicações práticas desse conjunto de idéias são evidentes. Para um exemplo, vale mencionar que, em um sistema no qual disponibilidade dos alimentos para o livre consumo de quaisquer indivíduos pertencentes ao domicílio é um aspecto central ao ideal de bem-estar e fartura alimentar, intervenções como a distribuição de 'multimistura' (espécie de farinha obtida de partes usualmente não utilizadas de alimentos, como cascas de ovos e sementes de abóbora, e supostamente ricas em nutrientes), direcionada especificamente às crianças diagnosticadas como desnutridas, parecem particularmente problemáticas. Entre os Wari', o evidente insucesso dessa medida é, ressalte-se, determinado não pelo desconhecimento da população de quaisquer princípios das 'ciências da nutrição' ou pela falta de cuidados com suas crianças, mas sim do pensamento wari' pelos propositores desse tipo de medida. A própria idéia de combinar ingredientes terapêuticos é contrária aos princípios da medicina do grupo (Conklin, 1994).

As formas pelas quais classificam, selecionam, buscam, processam e consomem aquilo que definem como alimento obedecem a princípios culturalmente

específicos, que formam um todo coerente com outros aspectos da cultura wari'. A própria comida é sujeita a uma 'padronização cultural' (Helman, 2000), que determina as características desejáveis para cada tipo de item, como tamanho, forma, cheiro, sabor, consistência e cor. O caso wari' não é uma exceção, e a relevância desses aspectos fica patente na descrição das refeições e ainda na importância atribuída aos odores das comidas. Esse conjunto de práticas é, por sua vez, contraposto pelos próprios Wari' a outras formas de conduta. Estabelecem, assim, limites mais ou menos claros entre si e outros grupos humanos, indígenas ou não.

Entre os Wari', a alimentação, além de estabelecer identidades e diferenças, cria e expressa relações sociais. São praticamente infinitas as formas e nuances pelas quais alimentos e sociabilidade se relacionam; assim, criam-se e reafirmam-se as relações entre indivíduos e grupos familiares, entre homens e mulheres, pais e filhos, consangüíneos e afins, e ainda entre as aldeias wari', onde celebram-se alianças e podem-se declarar rupturas. Durante o período de luto, a alimentação expressa a dor e o auto-afastamento social dos enlutados, e posteriormente o seu retorno ao convívio social. Revela o cuidado dos pais com os filhos, e a atenção mútua entre cônjuges. A sociabilidade wari' – e a mediação dessa sociabilidade pela alimentação – não se limita às relações entre homens, mas estende-se aos animais: é este o papel dos cuidados com as caças, e da 'administração' dos riscos inerentes ao seu consumo.

Longe de apresentar um conjunto aleatório de práticas alimentares, a serem ordenadas e corrigidas com base no conhecimento biomédico ou, em outras palavras, na atuação 'civilizatória' de profissionais da área biomédica, o caso wari' revela um conjunto de práticas absolutamente lógico e coerente, e em consonância com a cosmologia do grupo. A incorporação de novos elementos a seu sistema alimentar não determina a desintegração desse conjunto de idéias, mas acontece obedecendo a uma dinâmica particular, caracterizada justamente pela possibilidade de adoção e abandono de componentes.

Os Wari' sabem o que comer, e ainda como, quando e o porquê de fazê-lo. Quaisquer tentativas de intervenção no campo das práticas alimentares não podem desconsiderar a existência de um amplo e intrincado conjunto de idéias, indissociável de sua visão de mundo, a permeá-las. Ignorar ou subestimar a importância dessas idéias é o caminho mais curto para o insucesso dessas intervenções entre os Wari'.

Notas

[19] É importante deixar claro que aqui me refiro à versão não-fermentada da bebida, que é consumida diariamente quando possível. Uma versão fermentada e alcoólica, não mais produzida e consumida em Santo André após a conversão ao cristianismo, era reservada às festas que relacionavam grupos estrangeiros entre si e então consumida em grandes quantidades. As duas bebidas são menos semelhantes do que se poderia supor à primeira vista: Vilaça (1998)

descreve a versão fermentada como um antialimento, sendo ingerida, sem o acompanhamento de outros alimentos, em grandes quantidades, para em seguida ser vomitada. Além disso, sua ingestão não resulta na formação de sangue e da gordura corporal, o que acontece com a versão não-fermentada; esta poderia, por sua vez, ser descrita como o alimento wari' por excelência.

[20] Para uma descrição das normas de distribuição da caça entre os Wari', ver Conklin (1989).

[21] Essas questões foram detalhadamente descritas por Conklin (1989) em sua tese de doutorado, e não busquei aprofundá-las. Assim, utilizo-me de parte da análise apresentada pela autora, acrescentando algumas nuances que pude observar durante meu trabalho de campo.

[22] Era também notável, nas falas wari', a importância do conceito de 'verdadeiro' (*iri'*), podendo ser usado tanto para se opor ao de 'estranheza' (*kaji/kaxikon/-kam*) (no âmbito da alimentação, *iri' karawa versus kaji karawa*, por exemplo) como para ressaltar uma determinada característica (*iri' wari'*, *iri' kaji karawa*). Os diálogos wari' são freqüentemente pontuados pela pergunta "*Iri' o'?*" ("É mesmo?/É verdade?") e pela resposta afirmativa: "*Iri' o'/ Iri' o' ta.*"

[23] Não se deve desprezar o papel, nesses momentos, da crise que se lhes apresentava e de sua dimensão emergencial, particularmente durante as epidemias, quando as atividades de subsistência (e, conseqüentemente, o acesso a alimentos) encontravam-se, por diversas razões, comprometidas.

[24] Lembremos que mesmo entre especialistas há controvérsias acerca da interpretação da antropometria entre crianças indígenas. Para uma revisão sobre o assunto, ver Santos (1993).

[25] É importante registrar que esse retorno ao posto indígena nos fins de semana parecia estar essencialmente associado à participação nos cultos da igreja protestante.

Consumo Alimentar

Introdução

O foco principal de interesse dos inquéritos dietéticos é, usualmente, constituído pelas relações entre o consumo de alimentos e as condições de saúde de indivíduos e populações. Assim é que o consumo alimentar é largamente utilizado para a caracterização das condições individuais e coletivas de alimentação e nutrição, isto é, como um instrumento indireto de diagnóstico nutricional e, além disso, em pesquisas direcionadas especificamente à investigação do papel da dieta na determinação do processo saúde-doença (Gibson, 1990; Willett, 1990). A ingesta de alimentos, por sua vez, tem despertado a atenção em outras áreas do conhecimento e mostrado um papel relevante na avaliação do impacto de programas de desenvolvimento econômico (Quandt & Ritenbaugh, 1986; para alguns exemplos, ver Bénéfice & Simondon, 1993; Huss-Ashmore & Curry, 1989; Prehm & Haedrich, 1991).

O presente capítulo, como se verá, não se restringe a isso. A preocupação com as implicações nutricionais dos padrões de consumo permeia, por certo, a análise e a discussão dos dados. Assim, minha atenção permanece, de certo modo, voltada para a dimensão biológica das relações entre os Wari' e seus alimentos. No entanto, não busco aqui traçar indiretamente o perfil nutricional da população, descrevê-la em termos do risco para o desenvolvimento de doenças específicas ou do grau de adequação da dieta ante as necessidades nutricionais. Em lugar disso, é a descrição detalhada dos perfis de consumo wari', como forma de subsidiar uma compreensão mais adequada de determinantes mais amplos das condições de alimentação e nutrição do grupo, o objeto de minha atenção. Em outras palavras, o exame de diversos aspectos relacionados à alimentação, observados especificamente com base em uma análise qualiquantitativa do consumo.

A dimensão alimentar se mostra, como já mencionei, privilegiada para o entendimento das mudanças ambientais, sociais e econômicas por que vêm passando as sociedades indígenas no Brasil, e é aqui abordada nessa ótica. Um dos pressupostos

que orientam a presente análise é o de que, mesmo em um capítulo devotado à análise quantitativa da ingesta de alimentos, e considerando-se o interesse pelos aspectos biológicos da alimentação, trata-se aqui (como de resto ao longo das demais seções) de entender o uso que os Wari' fazem de seus alimentos 'em seu ambiente', isto é, de compreender 'contextualizadamente' seu comportamento alimentar. Meu interesse, portanto, não se encontra restrito à ingesta alimentar propriamente dita.

A análise do consumo alimentar assume uma importância particular no caso dos povos indígenas do Brasil, diante das evidências que apontam para a ocorrência de desordens carenciais (desnutrição protéico-calórica, anemia e, possivelmente, hipovitaminose A) em magnitudes expressivas (Dufour, 1991; Santos, 1993; Santos & Coimbra Jr., 2003) e, mais recentemente, da obesidade e de suas complicações entre adultos (Fleming-Moran & Coimbra Jr., 1990; Flores, Zorzato & Ribas, 2004; Gugelmin & Santos, 2001; Santos & Coimbra Jr., 1996; Tavares et al., 1999). O caso das doenças crônicas não-transmissíveis associadas à dieta chama a atenção por diversas razões: por sua relativa ausência no perfil epidemiológico dessas populações há algumas décadas; pela elevada magnitude com que são hoje registradas em algumas populações, com freqüência em índices mais elevados que aqueles registrados na população não-índia; e pelas evidências que parecem indicar que os ameríndios são particularmente suscetíveis a esses agravos (Weiss, Ferrell & Hanis, 1984; West, 1974).

Além disso, as populações indígenas invariavelmente ocupam uma posição subordinada nas relações com não-indígenas, o que se traduz em condições ambientais, de alimentação e de saúde, entre outros aspectos, amplamente desfavoráveis (Coimbra Jr. & Santos, 2000). Disso resulta que, à vulnerabilidade biológica (não restrita às doenças crônicas: crianças, mulheres em idade reprodutiva e idosos estão especialmente sujeitos à ocorrência de desordens carenciais), soma-se o pertencimento a um segmento da população brasileira particularmente sujeito a condições de vida adversas (Leite, Coimbra Jr. & Santos, 2004) e, conseqüentemente, à ocorrência de problemas nutricionais (Santos, 1993).

No contexto das intensas mudanças sofridas por essas populações a partir do contato com não-índios, assume um papel de destaque a ocidentalização das dietas indígenas, um processo que encontra paralelo entre populações nativas de outras partes do mundo e que parece ser acompanhado, a médio e longo prazos, por modificações importantes dos perfis de morbidade e mortalidade (Cavalli-Sforza et al., 1996; Forrester, Cooper & Weatherall, 1998; Gracey, 1995; Howard et al., 1999; Kunitz, 1994; Wirsing, 1985; Young, 1988a, 1988b).

Nesse contexto, a articulação com o mercado regional pode ser vista como um aspecto que, embora não possa ser considerado novo no universo ameríndio, apresenta uma importância crescente. Com o crescimento das economias regionais nos arredores das terras indígenas, um número progressivo de comunidades nativas

vem mantendo relações comerciais com não-índios. Apesar de sua relevância – e o caso wari' é um exemplo disso –, a articulação desses povos com os mercados regionais constitui um elemento sistematicamente desconsiderado nos estudos sobre alimentação e nutrição entre povos indígenas. Essa lacuna nos estudos não pode ser justificada por sua ausência nos contextos etnográficos, já que, salvo exceções, as relações comerciais entre índios e não-índios estão invariavelmente presentes, em maior ou menor grau.

Como se verá nas próximas páginas, trata-se de um componente que merece atenção nos estudos sobre as condições de alimentação e nutrição dos povos indígenas do país, cuja importância vai além da descrição de novos hábitos alimentares e seus impactos sobre a saúde. O caso wari' revela as novas demandas que a interação com o mercado regional apresenta à população de Santo André. Essas demandas incluem novas formas de trabalho, de utilização dos recursos naturais e do próprio tempo dedicado às diferentes atividades cotidianas, e que de formas por vezes inesperadas podem afetar os perfis de saúde e nutrição da população.

Considerações metodológicas: do trabalho em um contexto culturalmente diferenciado

A avaliação do consumo alimentar wari' foi feita com base em dois inquéritos alimentares qualiquantitativos, realizados durante os meses de maio e novembro de 2003. A realização de dois inquéritos teve como objetivo a identificação de possíveis variações no consumo de alimentos ao longo do ciclo ecológico anual. Dessa forma, o primeiro inquérito alimentar teve lugar em maio-junho de 2003, e o segundo e último inquérito alimentar foi realizado em novembro do mesmo ano, durante a terceira e última etapa do trabalho de campo. Assinalo que os Wari' não indicaram, em nenhum momento ao longo do estudo, condições atípicas de disponibilidade de alimentos, mas apenas variações sazonais esperadas.

Foram selecionados para participação no inquérito cinco domicílios, com base em critérios que envolviam a composição familiar, as atividades produtivas desenvolvidas, o recebimento de salários ou aposentadorias e a localização das roças familiares. Quando consultados, todos aceitaram integrar o estudo, após as explicações acerca dos objetivos do trabalho e dos procedimentos envolvidos. A estrutura etária dos domicílios selecionados consta na Tabela 5; outras características estão listadas na Tabela 6.

Os inquéritos foram precedidos por seis meses de trabalho de campo, ao longo dos quais foi realizado um cuidadoso levantamento etnográfico das práticas alimentares e econômicas wari'. A permanência anterior em campo mostrou-se

imprescindível para o sucesso do trabalho por diversas razões. Inicialmente, fazia-se necessário que eu tivesse um domínio razoável da língua – já que apenas parte da população wari' fala a língua portuguesa – para que pudesse obter sem dificuldade as informações de que necessitaria. Dessa forma, já conheceria o vocabulário relativo à maior parte dos itens utilizados na alimentação da população e poderia conversar mais livremente com os participantes do estudo. Em segundo lugar, era fundamental que eu já conhecesse as práticas alimentares wari', de modo a registrá-las corretamente. Assim, quando o inquérito teve início, já me encontrava suficientemente familiarizado com os itens alimentares de uso habitual e com as formas de preparo e consumo. Também conhecia minimamente as relações de parentesco entre os domicílios, o que possibilitava melhor compreensão dos `canais' de circulação de alimentos entre eles.

A realização de um trabalho etnográfico prévio aos inquéritos alimentares propriamente ditos foi um pré-requisito fundamental para o sucesso do estudo. Na época de seu início, já tinha um conhecimento bastante razoável não só de aspectos como onde, em meio a que atividades e em companhia de quem os Wari' comiam, mas também sobre os tipos de alimentos, as preparações e as quantidades usualmente consumidas em cada tipo de situação. Esse tipo de conhecimento possibilitou, em primeiro lugar, a escolha do método mais adequado ao contexto wari'; em segundo, a escolha de procedimentos necessários para contemplar, da melhor forma possível, o registro do consumo de alimentos da população; em terceiro lugar, permitiu que eu permanecesse atento a eventuais modificações, devido à presença de um observador, no comportamento dos participantes; e, por fim, que eu verificasse a plausibilidade das informações referentes ao consumo exterior ao domicílio. O desenho do estudo, assim, foi somente delineado com base em um trabalho etnográfico bastante detalhado, que revelou toda uma gama de aspectos a serem considerados e contemplados na pesquisa.

Era essencial, por exemplo, que a comunidade estivesse suficientemente acostumada à minha presença. Para além das implicações diretas relacionadas à qualidade dos dados a serem coletados, isso tornou a realização do inquérito menos desconfortável para os participantes. Trata-se aqui de um aspecto fundamental a qualquer iniciativa de se abordar de modo culturalmente sensível e diferenciado a questão nutricional entre povos indígenas. Independentemente das técnicas utilizadas, o registro do consumo alimentar investiga uma dimensão freqüentemente pessoal da rotina, usualmente reservada e partilhada com aqueles que compõem um círculo de convívio mais próximo.

Tabela 5 – Estrutura etária dos domicílios que integram os inquéritos alimentares, segundo domicílio e época do ano. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

Domicílio	Faixas etárias						Total	
	crianças (0-9,9 anos)		adolescentes (10-17,9 anos)		adultos ($\geq$ 18 anos)			
	maio	nov.	maio	nov.	maio	nov.	maio	nov.
# 1	4	5	4	3	4	6	12	14
# 2	2	2	2	2	3	2	7	6
# 3	-	1	1	1	4	4	5	6
# 4	3	3	2	2	2	2	7	7
# 5	-	-	1	1	3	3	4	4

Tabela 6 – Características dos domicílios que integram os inquéritos alimentares. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

Características	Domicílio				
	# 1	# 2	# 3	# 4	# 5
Número máximo de integrantes (maio)	12	8	5	7	4
Número máximo de integrantes (novembro)	14	7	6	7	4
Idade em anos (masc., maio)	1; 5; 15; 17; 19; 22; 53	5; 15; 45	15; 20; 56	13; 33	15; 25
Idade em anos (fem., maio)	2; 7; 9; 12; 45	0, 10; 16; 41; 60	18; 56	1; 5; 8; 10; 28	22; 50
Razão de dependência* (maio)	100,00	60,00	0,00	250,00	0,00
Idade em anos (masc., novembro)	2; 5; 15; 18; 20; 22; 54	6; 15; 46	2; 15; 21; 56	13; 34	16; 25
Idade em anos (fem., novembro)	2; 7; 10; 13; 19; 46	0, 10; 41	18; 57	2; 6; 8; 11; 29	22; 50
Razão de dependência* (novembro)	85,71	100,00	20,00	250,00	0,00
Atividades econômicas: produção de alimentos	Agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas	Agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas	Agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas; gado bovino	Agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas; gado bovino	Agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas
Localização das roças	Ma na wet	Ma na wet e Dois Irmãos	Dois Irmãos	Ma na wet	Ma na wet

Tabela 6 – Características dos domicílios que integram os inquéritos alimentares. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Características	Domicílio				
	# 1	# 2	# 3	# 4	# 5
Produtos agrícolas	Milho; feijão; mandioca; macaxeira; cará; batata-doce; banana	Milho; arroz; mandioca; macaxeira; cará; batata-doce; banana	Arroz; mandioca; macaxeira; cará; batata-doce; banana	Mandioca; macaxeira; cará; batata-doce	Mandioca; macaxeira; cará; batata-doce
Atividades econômicas: acesso a fontes de renda	Farinha de mandioca; castanha-do-pará	Farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará	Artesanato; farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará	Artesanato; farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará	Artesanato; farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará; função remunerada: agente de saúde
Benefícios sociais	-	-	-	-	1 aposentadoria
Freqüência à escola fundamental	2 crianças.; 2 adolescentes; 2 adultos jovens	1 criança e 2 adolescentes	1 adolescente e 2 adultos jovens	2 crianças e 1 adolescente	1 adolescente
Freqüência à igreja	Não	Sim	Sim	Sim	Sim

* Número de indivíduos com idades inferiores a 15 anos e superiores a 65 anos para cada cem indivíduos entre 15 e 64 anos de idade.

Para o registro do consumo, optei por permanecer em cada casa durante todo o dia e ao longo de três dias não-consecutivos, registrando o consumo de alimentos e todas as atividades relacionadas à sua produção e preparação. Isso significava, para os participantes do estudo, a permanência de uma pessoa estranha ao domicílio por pelo menos 12 horas, o que pode ser bastante incômodo. O método, bastante invasivo, mostrou-se factível pelo fato de as refeições wari' serem preparadas fora de casa e consumidas usualmente na parte externa e coberta dos domicílios, sobre o assoalho de paxiúba. Assim, a observação do preparo e do consumo das refeições não exigiria minha presença no interior dos domicílios; eu permaneceria basicamente em uma área destinada ao convívio da família e dela com o restante da comunidade. De todo modo, um dos critérios para a seleção dos domicílios era a familiaridade com o pesquisador, o que tornava o trabalho mais fácil para ambas as partes.

A opção por permanecer nos domicílios ao longo de todo o trabalho, em lugar de métodos mais rápidos, como a aplicação de recordatórios de 24 horas – método de escolha da maior parte dos estudos de cunho biomédico realizados com populações indígenas –, questionários de freqüência alimentar ou de registros diários, baseou-se em algumas características da população e ainda nos objetivos

do estudo. Talvez o aspecto mais decisivo na escolha tenha sido o fato de que minha permanência possibilitava um melhor entendimento do contexto domiciliar de processamento, distribuição e consumo de alimentos, um dos objetivos centrais do estudo. Tratava-se do aprofundamento, em âmbito domiciliar, do componente etnográfico da pesquisa. Entre outros aspectos considerados, vale assinalar que são poucos os Wari' alfabetizados, o que limita a aplicação de diversos métodos. Esta não é uma característica prevalente somente entre povos indígenas: enfrentando condições semelhantes, estudos realizados com populações ribeirinhas amazônicas, tendo também como unidade de análise o domicílio, utilizaram-se de recordatórios 24 horas para mensurar os alimentos preparados e consumidos nos domicílios (Adams, Murrieta & Sanches, 2005; Murrieta & Dufour, 2004; Murrieta, Dufour & Siqueira, 1999).

Eu chegava às residências entre 5h30min e 6h, horário em que os Wari' usualmente despertavam e iniciavam suas atividades, e encerrava meus registros algum tempo após a realização da última refeição do dia, quando os integrantes do domicílio já se recolhiam. Isso acontecia geralmente entre 19h30min e 20h30min, excepcionalmente mais tarde. Entre os Wari', as refeições são normalmente preparadas e consumidas do lado de fora das residências, o que facilitava a observação. O consumo no domicílio respondia pela maior parte da ingesta de alimentos; minha permanência no domicílio ao longo do dia permitia, portanto, a observação direta de parte significativa do consumo diário. Além disso, embora os Wari' usualmente realizem três grandes refeições ao dia, o consumo não se limita a esses momentos. A permanência no domicílio ao longo de todo o dia permitia o registro de eventos alimentares esporádicos, que não exigiam a reunião da família em torno da refeição. Essa forma de consumo era particularmente importante para as crianças, que permaneciam brincando em torno da casa e com uma grande freqüência vinham comer ou beber alguma coisa. Não era incomum que as crianças mais velhas ou os adolescentes preparassem alguma comida nos intervalos das refeições maiores, como peixe frito, farofa etc.

É importante registrar que, entre os Wari', o consumo extradomiciliar pode ser bastante significativo, e a opção por limitar o estudo à observação do consumo domiciliar resultaria em erros importantes. Os trabalhos de Murrieta e colaboradores (Adams, Murrieta & Sanches, 2005; Murrieta & Dufour, 2004; Murrieta, Dufour & Siqueira, 1999) mostram a dificuldade de registrar o consumo fora do domicílio, especialmente no caso das crianças. No caso wari', esse era um componente fundamental do consumo, e a solução para incluí-lo no estudo foi a combinação com outra técnica de investigação, a qual se mostrou muito produtiva, mesmo no caso das crianças. Toda vez que algum integrante deixava a residência, procurava-se obter, quando retornava, informações sobre o eventual consumo de alimentos durante o período em que esteve fora, o que incluía o item alimentar, o

local em que se deu o consumo, a forma de preparação e ainda uma estimativa da quantidade de alimento consumida. O conhecimento prévio das formas de obtenção, processamento, distribuição e consumo de alimentos, juntamente com os laços de parentesco entre os domicílios, foi essencial para o registro e a checagem das informações assim obtidas.

O trabalho resultou em aproximadamente 448 horas de observação direta, em 32 dias de trabalho. Foram acompanhados 35 indivíduos, em cinco domicílios; em termos percentuais, estes números correspondiam respectivamente a 12% dos domicílios e 11% da população de Santo André. O estudo envolveu uma combinação de técnicas. Simplificadamente, o registro de dados qualitativos incluía a descrição dos itens alimentares e das formas de preparação e de consumo de alimentos no ambiente doméstico. Dados adicionais sobre a origem dos alimentos – se comprados, ganhos, cultivados, trocados, caçados, pescados, coletados, e assim por diante – eram igualmente registrados. A quantificação dos alimentos consumidos foi feita em pesagens diretas e indiretas. Nas pesagens, foram utilizadas duas balanças eletrônicas: uma de pequeno porte, de marca Plenna, modelo MEA-06001, com capacidade máxima de 2 kg e precisão de 1 g. Para pesagens superiores a 2 kg, uma balança de marca Seca, com precisão de 0,1 kg.

As pesagens não eram dirigidas às porções individuais, mas à quantidade total de alimentos consumida no domicílio. A pesagem de porções individuais ocasionaria um incômodo adicional aos participantes. Antes da preparação de qualquer alimento, eram pesados os ingredientes a serem utilizados; caso as preparações houvessem sido apenas parcialmente consumidas no final do dia, a quantidade restante era novamente pesada. Assim, era possível estimar o consumo ao longo do período. Isso significava uma interferência significativamente menor na rotina diária, comparativamente à possibilidade de se pesarem os alimentos consumidos por indivíduo. Quando havia convidados, seu consumo era contabilizado e subtraído do consumo total registrado no domicílio.

Eram registrados e pesados todos os alimentos que chegavam na residência ou saíam de lá, e ainda sua origem e/ou destino. Nem todo alimento trazido ao domicílio, contudo, era preparado ou consumido, total ou parcialmente, no mesmo dia; assim, toda porção a ser utilizada era novamente pesada.

Alimentos como frutos tinham suas porções comestíveis estimadas, com base em amostras previamente pesadas. Bebidas preparadas de milho ou de frutos, como o patauá (*Jessenia bataua*), tinham seu modo de preparação 'típico' registrado, com as quantidades de ingredientes utilizadas e o volume final obtido. Daí era feito o cálculo da sua composição aproximada.

Um cuidado adicional foi o de não realizar a observação em dias consecutivos, o que também buscava contemplar as variações no consumo em dias distintos. Há que se considerar, ainda, que se tratava de um pesquisador do

sexo masculino, e que a presença de um homem estranho ao domicílio e não-wari' não pode ser descrita exatamente como usual. Minha permanência anterior na comunidade e meu vínculo a uma família Wari', no entanto, colocavam-me em uma situação algo distinta, atenuando esses problemas.

A despeito de quaisquer cuidados, é inevitável algum grau de constrangimento dos participantes. Para além dos aspectos já mencionados, os procedimentos envolvidos na coleta de dados eram absolutamente estranhos para os Wari', e por vezes iam mesmo contra a sua etiqueta. Se já estavam habituados a me ver fazer anotações, procedimentos como pesar utensílios, ingredientes e comidas prontas era algo totalmente estranho ao seu cotidiano. Uma forma de reduzir a estranheza que isso causava era franquear o acesso àqueles que o desejavam às minhas anotações, e ao uso das balanças. Isso tornava os procedimentos mais familiares aos participantes, que compreendiam o 'fluxo de informações' relacionado ao registro e à pesagem de alimentos. Na verdade, o resultado era que os Wari' viam com bom humor minhas condutas, que eram freqüentemente alvo de brincadeiras. O cuidado com o incômodo causado por minha presença era, desse modo, uma constante e uma exigência de meu trabalho.

Um aspecto potencialmente problemático era a decisão de participar ou não das refeições nos domicílios onde eu trabalharia. Minha intenção era evitar ao máximo consumir alimentos das famílias participantes, de modo a não alterar a sua disponibilidade para os integrantes dos domicílios e para evitar que, sabendo que eu comeria, as famílias alterassem intencionalmente a composição das refeições, de maneira a me agradar ou causar boa impressão. No entanto, oferecer alimentos aos visitantes é para os Wari' uma conduta obrigatória, expressão da hospitalidade que deve caracterizar o bom anfitrião. E, para o visitante, a recusa de alimentos é algo impensável.

Apesar disso, considerei que ainda assim deveria tentar não participar das refeições, e expliquei cuidadosamente meus motivos aos Wari'. Tinha, a meu favor, o fato de que de modo geral eles já esperavam de mim um comportamento algo inusitado, fruto de minhas condutas de pesquisa. Eu mesmo atribuía ao meu (estranho) tipo de trabalho diversos aspectos de minha conduta, como o hábito de fazer constantes anotações sobre suas falas, sobre as expressões nativas e tudo o mais. Esse tipo de argumento, baseado na existência de idiossincrasias, fossem elas minhas, fossem de meu trabalho, era bastante familiar aos Wari', e não suscitava maiores questionamentos da parte deles. Mesmo assim, em dois dos cinco domicílios não pude me recusar, ainda que com todo o cuidado, a participar das refeições. As famílias mostraram-se profundamente constrangidas com a idéia de que eu ficaria sem comer, e verdadeiramente penalizadas comigo. "*Xiram pa inem*", disseram-me. "Tenho pena de você." Nesses casos, julguei apropriado aceitar a oferta de comida, e então todo o mal-estar prontamente se desfez.

Nos domicílios que aceitaram que eu não comesse, eu recebia, de minhas irmãs wari', uma refeição em torno do meio-dia, e à noite comia quando encerrava o trabalho e retornava para a casa de minha família wari'. Assim, acabava por partilhar do momento da refeição, mas não da mesma comida. De todo modo, eu buscava não ser de todo descortês e aceitava quando me ofereciam *tokwa*, café, chá ou refrescos. Como as análises referiam-se ao consumo dos componentes dos domicílios, minha ingesta era contabilizada como uma das freqüentes visitas recebidas pelos Wari'.

É importante assinalar que outros cuidados foram tomados, no sentido de não despertar sentimentos negativos por parte de domicílios que não foram selecionados para o estudo. Assim, tive o cuidado de explicar, tanto aos participantes como àqueles que não integravam o estudo, que a escolha não iria favorecer de modo algum as famílias participantes, e que não se baseava em uma apreciação mais favorável de algumas famílias em detrimento de outras. Minha presença nos domicílios despertava, inicialmente, bastante curiosidade naqueles que passavam, e tanto eu como a família que me recebia éramos solicitados a explicar o que eu fazia lá. Assim, tive a oportunidade de esclarecer repetidamente meus objetivos, condutas e motivos para as escolhas, sempre buscando desfazer quaisquer interpretações equivocadas. Apesar disso, em duas ocasiões os Wari' fizeram chegar aos meus ouvidos algum tipo de queixa, proveniente de domicílios que não participaram do estudo. Minha conduta foi a de me aproximar, quando possível, desses mesmos domicílios, e sanar quaisquer formas de desagrado.

Análise dos dados

O nível de análise proposto aqui é o domiciliar. O foco usual das análises relativas a populações de países industrializados é o individual, mas entre populações não-industriais outros níveis de análise parecem ser mais adequados, por diversas razões (Dufour & Teufel, 1995). A importância central do domicílio como unidade de análise das práticas alimentares tem sido assinalada na literatura, que o descreve como a unidade primária por meio da qual a comida é adquirida, armazenada, dividida e consumida (Bentley & Pelto, 1991; Pelto, 1989). O domicílio pode ser visto, assim, como o elo entre os níveis individual e comunitário das análises, e entre o comportamento individual relacionado à alimentação e os padrões observados na comunidade. É no âmbito domiciliar que os indivíduos são primariamente expostos aos comportamentos alimentares culturalmente apropriados (Lieberman, 1986). Entre os Wari', a unidade doméstica corresponde geralmente a uma família nuclear, embora seja comum que após o casamento o casal viva na casa dos pais

maternos por cerca de um ano (Conklin, 2001).[26] Além disso, em termos econômicos a família nuclear wari' corresponde à unidade de produção por excelência.

Ao longo do inquérito, os alimentos consumidos em cada dia e em cada domicílio foram listados e sua composição, em termos energéticos e de macronutrientes, calculada com base na *Tabela Brasileira de Composição de Alimentos* (USP, 2000). Alimentos não presentes nesta fonte tiveram sua composição estimada pelas *Tabelas de Composição de Alimentos*, publicadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1996). Um problema freqüente na análise da dieta de populações ameríndias diz respeito justamente à composição química dos alimentos consumidos, na medida em que diversos itens são conhecidos apenas regionalmente e, assim, não constam das tabelas de composição dos alimentos disponíveis. O problema foi parcialmente superado com a consulta à *Tabela de Composição de Alimentos da Amazônia*, material produzido pelo Instituto de Pesquisas da Amazônia (Inpa, 1998). Alimentos que não constavam dessas fontes foram substituídos por itens semelhantes. Foi esse o caso de diversos frutos e, ainda, de animais de caça e de peixes. A composição dos insetos baseou-se nas análises de Coimbra Jr. (1984).

A dieta wari' foi inicialmente descrita em termos de diversidade de itens alimentares e, em seguida, com base nas principais fontes de energia e proteínas. Os alimentos consumidos foram categorizados segundo sua forma de obtenção (agricultura, caça, mercado regional etc.). Daí foi avaliada a contribuição de itens específicos e de categorias de alimentos para a dieta dos domicílios acompanhados. Isso possibilitou não apenas a identificação das principais fontes de calorias e de proteínas na dieta, mas também a definição do papel de cada forma de obtenção de alimentos para a alimentação wari'.

Itens alimentares

A análise dos alimentos consumidos durante os inquéritos chama a atenção pelo número relativamente pequeno de itens e pela reduzida variação observada entre os inquéritos. Em maio de 2003, foram utilizados 49 alimentos distintos; em novembro do mesmo ano, 56. Como alguns estiveram presentes em ambos os inquéritos, registrou-se um total de 75 alimentos diferentes. No entanto, em termos percentuais as variações mais significativas aconteceram não de um inquérito para o outro, mas entre os domicílios. O número de alimentos diferentes utilizados por cada residência chegou a variar entre 17 e 35 itens. O Quadro 1 apresenta os alimentos consumidos, segundo o domicílio e o inquérito.

Um aspecto para o qual desejo chamar a atenção diz respeito à grande participação, em termos numéricos, dos itens que foram introduzidos após o contato com não-índios. Esses alimentos corresponderam a nada menos que 65,4% (49 em

75) dos alimentos registrados durante os inquéritos. Tal aspecto evidencia a magnitude das mudanças ocorridas nas práticas alimentares wari' ao longo das últimas décadas. E, embora em alguns casos os alimentos introduzidos por não-índios já sejam produzidos pelos próprios Wari' (é este, por exemplo, o caso de diversos cultivares, como a mandioca e a banana), mais da metade dos itens de introdução pós-contato é ainda comprada no mercado regional. Em termos mais amplos, de todos os 75 itens consumidos em ambos os inquéritos, 27 eram regularmente adquiridos comercialmente em Guajará-Mirim. Isso corresponde a 36% de todos os itens consumidos nos domicílios acompanhados.

Quadro 1 – Itens alimentares consumidos durante os inquéritos alimentares, segundo o domicílio e o período. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

Casa 1		Casa 2		Casa 3	
Maio (28 itens)	Novembro (28 itens)	Maio (17 itens)	Novembro (17 itens)	Maio (29 itens)	Novembro (35 itens)
Açúcar	Abacate	Acerola	Abacaxi	Achocolatado em pó	Abacate
Arroz	Abacaxi	Açúcar	Açúcar	Açúcar	Abacaxi
Balas	Açúcar	Arroz	Arroz	Arroz	Açúcar
Banana	Arroz	Café	Biscoito	Balas	Alho
Biscoito	Balas	Carne bovina	Café	Banana	Arroz
Café	Café	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca	Biscoito	Aveia em flocos
Cará	Farinha de mandioca	Feijão	Feijão	Caititu	Banana
Castanha-do-pará	Farinha de trigo	Goiaba	Goiaba	Café	Biscoito
Coco	Feijão	Ingá	Cacau	Cará	Cacau
Farinha de mandioca	Goiaba	Limão	Limão	Cebola	Café
Feijão	Inajá	Macaxeira	Manga	Farinha de mandioca	Cebola
Goiaba	Jaca	Milho-mole	Mel	Farinha de trigo	Chiclete
Horok*	Jenipapo	Óleo	Queixada	Feijão	Colorau
Ingá	Macaco-prego	Ovo	Óleo de soja	Ingá	Farinha
Jambo	Leite em pó	Paca	Peixe	Leite em pó	Farinha de trigo
Laranja	Limão	Peixe	Tucumã	Limão	Farinha láctea
Limão	Macaxeira	Sal	Sal	Macaco-prego	Feijão
Macaco-prego	Manga			Macarrão	Inajá
Macaxeira	Queixada			Macaxeira	Jaca
Milho-mole	Paca			Milho-mole	Leite em pó
Óleo	Óleo de soja			Óleo	Limão
Ovos de tartaruga	Pão			Paca	Mamão

Quadro 1 – Itens alimentares consumidos durante os inquéritos alimentares, segundo o domicílio e o período. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Casa 1		Casa 2		Casa 3	
Maio (28 itens)	Novembro (28 itens)	Maio (17 itens)	Novembro (17 itens)	Maio (29 itens)	Novembro (35 itens)
Peixe	Patauá			Pão	Manga
Queixada	Peixe			Peixe	Maxiri memem**
Refresco em pó	Pirulito			Pirulito	Mel
Tangerina	Refresco em pó			Refresco em pó	Óleo de soja
Tucumã	Tucumã			Sal	Pão
Sal	Sal			Tokoin***	Patauá
				Uxi	Peixe
					Pirulito
					Refresco em pó
					Refrigerante de cola
					Sal
					Tanajura
					Tempero pronto

Quadro 1 – Itens alimentares consumidos durante os inquéritos alimentares, segundo o domicílio e o período. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Casa 4		Casa 5	
Maio (25 itens)	Novembro (31 itens)	Maio (21 itens)	Novembro (24 itens)
Achocolatado em pó	Abacaxi	Açúcar	Abacaxi
Açúcar	Açúcar	Arroz	Açúcar
Arroz	Açúcar mascavo	Café	Arroz
Banana	Arroz	Cará	Biscoito
Bucho	Biscoitos	Farinha	Café
Café	Cacau	Farinha de trigo	Jacaré
Caititu	Café	Feijão	Cacau
Cará	Cebolinha	Laranja	Colorau
Carne bovina	Chá de abacate	Leite em pó	Farinha de mandioca
Charque	Farinha de mandioca	Limão	Farinha de trigo
Farinha de mandioca	Farinha de trigo	Macaxeira	Feijão
Farinha de trigo	Feijão	Mamão	Frango
Feijão	Goiaba	Mutum	Leite em pó

Quadro 1 – Itens alimentares consumidos durante os inquéritos alimentares, segundo o domicílio e o período. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Casa 4		Casa 5	
Maio (25 itens)	Novembro (31 itens)	Maio (21 itens)	Novembro (24 itens)
Feijão	Goiaba	Mutum	Leite em pó
Fermento químico	Inajá	Mel	Limão
Fígado bovino	Jabuti	Queixada	Macaxeira
Ingá	Jaca	Óleo de soja	Manga
Laranja	Leite em pó	Peixe	Mel
Leite em pó	Limão	Refresco em pó	Óleo de soja
Mamão	Macarrão	Sal	Ovo
Milho-mole	Macaxeira	Tangerina	Patauá
Óleo de soja	Manga	Wanaran*****	Peixe
Peixe	Mel		Refresco em pó
Queixada	Óleo de soja		Sal
Sal	Oro jat****		Tucumã
Tangerina	Ovo		
	Patauá		
	Pato		
	Peixe		
	Pimenta-do-reino		
	Refresco industrializado		
	Sal		

* Ave da espécie *Odontophorus gujanensis*.
** Fruto de espécie não identificada.
*** Larva de inseto, presumivelmente um coleóptero, de espécie não identificada.
**** Larva de coleópteros (compreende diversas espécies, não diferenciadas aqui).
***** Ave de espécie não identificada.

Fontes de energia na alimentação wari'

Dentre as categorias em que os alimentos utilizados pelos Wari' foram divididos, duas são responsáveis pela maior parte da ingesta calórica: o mercado regional e a agricultura. Em termos do aporte protéico à dieta, a caça e a pesca

figuram como as mais importantes. Examinem-se cada uma em maior detalhe. Os resultados são apresentados na Figura 3, adiante.

O mercado regional

A despeito da importância da agricultura para a economia wari', o grupo de alimentos que contribuiu com a maior proporção de calorias para a sua dieta foi o daqueles comprados no mercado regional. Em média, quase a metade das calorias ingeridas pelos domicílios acompanhados foi adquirida comercialmente em Guajará-Mirim. O grupo teve 42,6% e 49,3% de sua ingesta calórica proveniente do mercado regional em maio e novembro, respectivamente. Ou seja: mesmo envolvidos em atividades de produção de alimentos como agricultura, caça, pesca e coleta, em termos calóricos os Wari' produzem apenas cerca de metade da dieta que consomem.

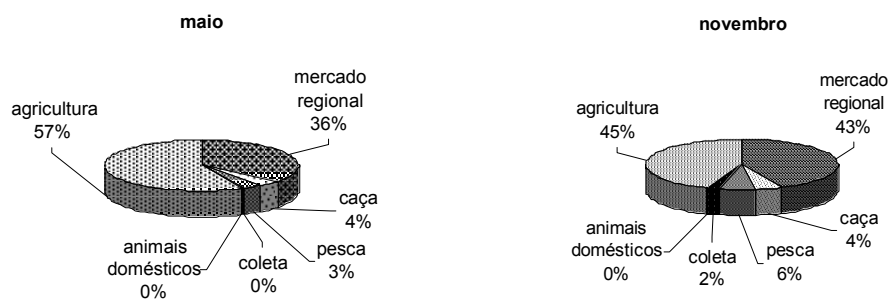
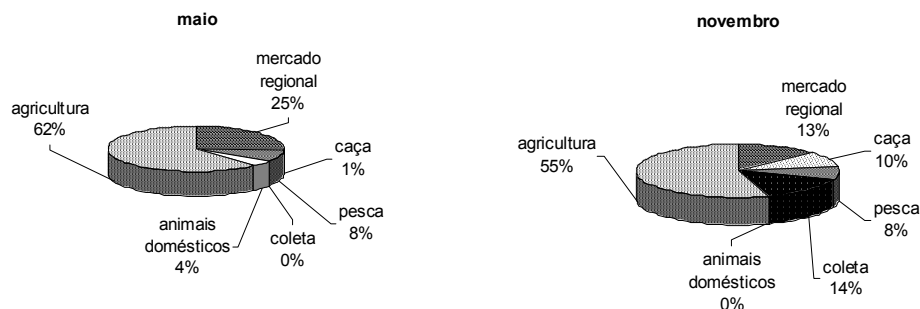
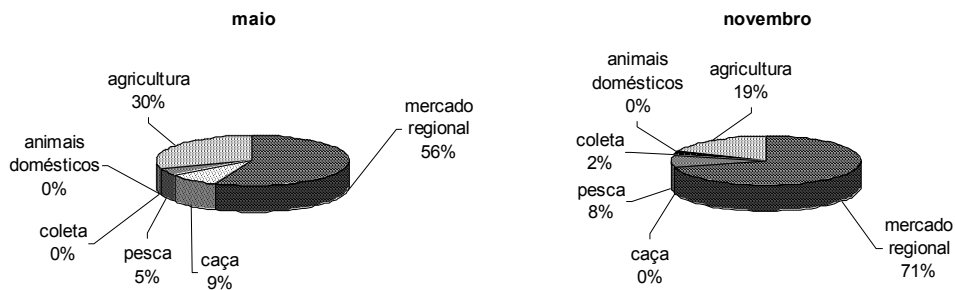
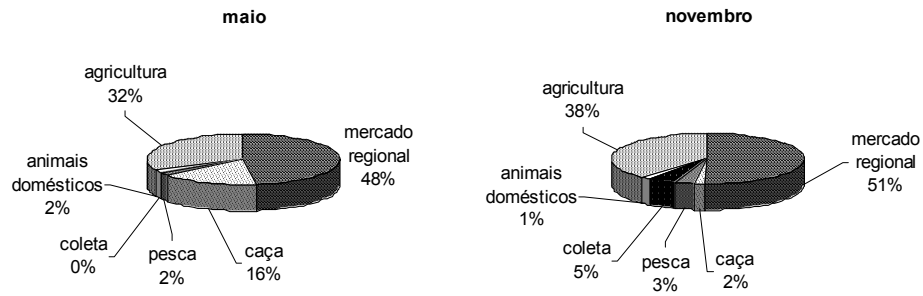
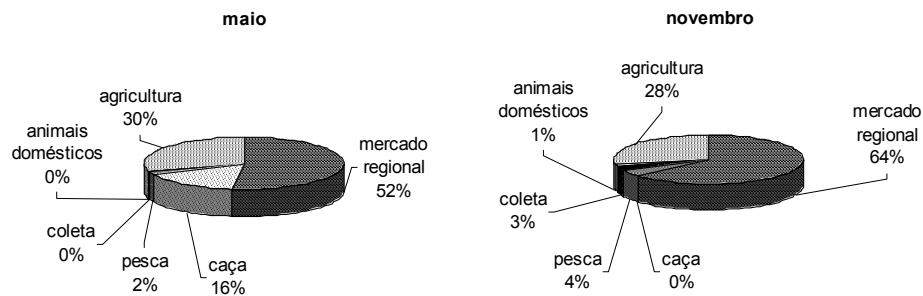
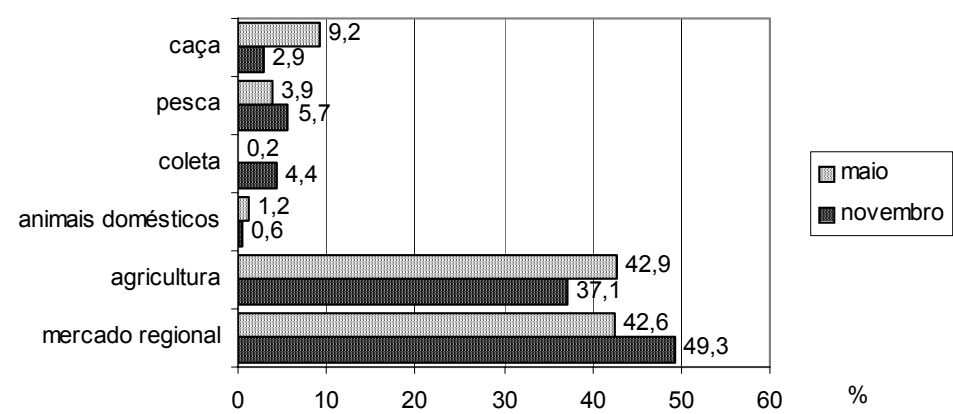
Os principais itens comprados no mercado regional correspondem a açúcar, arroz, óleo de soja, café, leite em pó, biscoitos doces e salgados, farinha de trigo, pães, balas e pirulitos, sal e condimentos. Os três primeiros constituem, sem dúvida, as principais fontes calóricas provenientes do mercado regional, sendo muitas vezes consumidos em caráter diário.

A agricultura

A atividade fica em segundo lugar, em ordem de importância, entre as fontes de energia na alimentação dos domicílios acompanhados. Ela contribuiu, em média, com 42% do total de calorias consumidas, percentual que permaneceu praticamente inalterado entre os inquéritos. Esse componente corresponde, em sua maior parte, a um único alimento: a farinha de mandioca. É importante ressaltar que, embora a participação da agricultura na ingesta calórica dos domicílios seja secundária à dos alimentos adquiridos no mercado regional, sua importância econômica não deve ser subestimada. A venda da farinha de mandioca constitui hoje a principal fonte de renda para a maior parte dos domicílios de Santo André. E, afinal, a própria compra e o consumo de alimentos do mercado regional são essencialmente possibilitados justamente pela produção de excedentes agrícolas.

A desproporção entre a ingesta de alimentos provenientes da agricultura e do mercado regional, de um lado, e a de outras fontes (caça e pesca, coleta, criação de aves domésticas e gado bovino), de outro, fica evidente quando se verifica que a contribuição conjunta de todos os demais grupos de alimentos é de apenas 14,5% no primeiro inquérito e de 13,6% no segundo. Destes percentuais, os principais componentes são a caça e a pesca. Em maio, a caça contribui em média com 9,2% de toda a ingesta calórica, enquanto a pesca representa 3,9% deste mesmo total. Em novembro, contudo, a situação se inverte: é a pesca, com 5,7% da ingesta de energia, que suplanta a caça, que então representa 2,9% deste total. Os inquéritos

evidenciam o caráter sazonal de ambas as atividades. Vale notar que a contribuição delas, em termos energéticos, é surpreendentemente baixa. Esse dado chama particularmente a atenção quando se considera que, a partir do contato, o abandono de diversas proibições alimentares ampliou significativamente as possibilidades de escolha em termos de espécies tanto caçadas como pescadas.

Figura 3 – Contribuição dos alimentos para a ingesta energética total, segundo a origem e a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

Casa 4

Casa 5

Média geral

Fontes protéicas na alimentação wari'

O mercado regional

Embora tenha sido em média responsável por quase a metade das calorias consumidas, a aquisição de alimentos no mercado regional contribui com apenas 24% da ingesta protéica do período (Figura 4). No que se refere à obtenção desse nutriente, por conseguinte, o mercado ocupa um lugar secundário, quando comparado à pesca e à caça. Esse percentual, no entanto, não pode ser considerado reduzido: não é pouco significativo o fato de que um quarto de toda a proteína consumida pelos domicílios acompanhados teve origem no mercado regional, isto é, não foi produzida pelos próprios Wari'. O dado pode ser visto como uma evidência das transformações que tiveram lugar em sua sociedade. A proporção permanece inalterada em ambos os inquéritos, o que revela um perfil de compras em média estável.

Uma análise dos itens alimentares adquiridos no mercado regional revela que as proteínas desse grupo de alimentos vêm do feijão (50,7%), de cereais (43,7%, essencialmente arroz e trigo, este sob a forma de farinha, pão ou biscoitos) ou do leite em pó (4,9%), que juntos respondem por 99,3% da proteína adquirida comercialmente. Para que se tenha uma idéia mais precisa da importância de cada um desses itens para a ingesta protéica, a contribuição do feijão, dos cereais e do leite foi equivalente a, respectivamente, 12,1%, 10,5% e 1,2% do nutriente consumido durante os inquéritos. Em termos de seu valor biológico, essas fontes não podem ser subestimadas. O feijão e os cereais apresentam limitações importantes em termos dos aminoácidos que os compõem; no caso wari', esse problema é ao menos parcialmente compensado pela combinação desses alimentos entre si e pela disponibilidade de fontes animais, ricas em aminoácidos essenciais: a presença desses compostos, em um alimento, pode suprir parcial ou totalmente a sua deficiência em outro.

É interessante assinalar que a carne bovina e a de porco constituem, sem dúvida, itens apreciadíssimos, mas até onde pude saber não eram adquiridas comercialmente: sempre que fiquei em companhia dos Wari', em Guajará-Mirim, os vi comprar e preparar frangos congelados, que por vezes levavam para a aldeia; no entanto, em nenhuma ocasião presenciei a aquisição de carne bovina ou de porco. Os motivos que os levam a proceder dessa forma não ficaram claros para mim. Posso, no entanto, afirmar que não são de ordem econômica; em primeiro lugar, esses itens não têm um custo particularmente elevado em Guajará-Mirim, exceto por alguns cortes; além disso, por diversas ocasiões eu os vi comprarem frangos assados em lugar das aves congeladas, o que resultava em um gasto proporcionalmente maior. O gado bovino, em pequeno número, parecia ter uma

importância menor para a alimentação, sendo abatido em raras ocasiões; em lugar disso, e ainda que em pequeno número, significava a possibilidade de venda futura para fazendeiros da região, o que poderia se traduzir na compra de itens particularmente caros, como espingardas ou carroças. Também cheguei a presenciar o abate, na aldeia, para a comercialização de sua carne entre os próprios Wari', assim como para a retribuição ao trabalho coletivo em favor do chefe de um domicílio. De todo modo, ainda que a carne bovina fosse apreciada, parecia evidente que a criação de gado não era vista como substituta para a caça.[27] De modo geral, as iniciativas de criação de gado entre os Wari', ainda que incentivadas pela Funai, não pareciam ser bem-sucedidas.

Agricultura

A atividade é responsável por apenas 10%, em média, da proteína consumida (mais precisamente, 13,3% e 7,5% em maio e novembro, respectivamente). Em termos gerais, a produção agrícola pode ser caracterizada como pobre em proteínas, o que explica a diferença entre suas contribuições energética e protéica. À pequena participação percentual da agricultura na ingesta total do nutriente, soma-se o baixo valor biológico das proteínas de origem vegetal.

Caça e pesca

A pequena contribuição desses componentes para a alimentação wari', em termos energéticos, é redimensionada quando o critério de avaliação é o aporte protéico à dieta. Essas atividades respondem juntas por mais da metade da proteína consumida nos dois inquéritos (56,3% e 63,3%, respectivamente).

A pesca é, a despeito de uma grande variação sazonal, responsável pela maior proporção da proteína consumida em ambos os inquéritos. Em maio, quando o nível dos rios ainda se encontrava elevado, contribuía com 31,7% da ingesta protéica total; em novembro, com um volume de água menor, a participação da pesca no consumo de proteínas chegou a 49,6%, aumento compatível com a hipótese de maior produtividade durante a estação seca.[28] É provável que no auge dessa estação, quando o nível dos rios fica ainda mais baixo, a contribuição da pesca seja ainda maior.

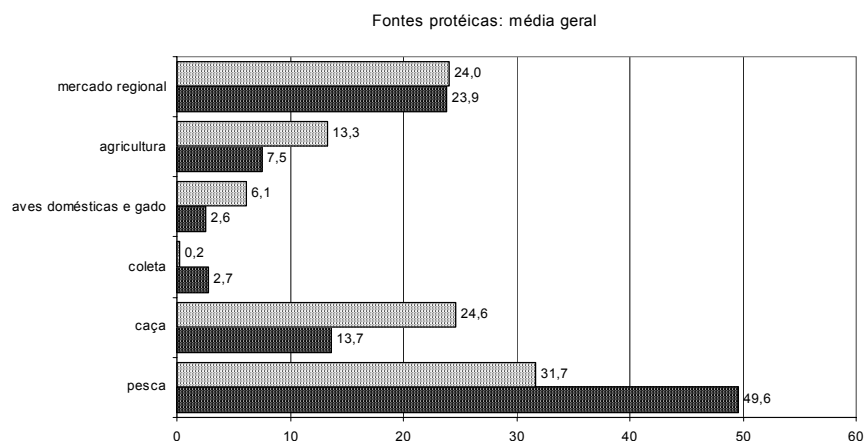
A caça apresenta, em média, uma importância menor que a da pesca: em maio era responsável por 24,6% da proteína consumida, percentual que em novembro cai quase pela metade, isto é, para 13,7%. A redução no consumo é compatível com a hipótese da variação sazonal da produtividade da caça.[29] Os dados do inquérito parecem confirmar as informações dadas pelos Wari', que reconhecem a estação chuvosa como particularmente favorável à caça e pouco propícia à pesca, e vice-versa.

É francamente possível que a coleta assuma uma importância maior em outros momentos do ano, como no auge da estação chuvosa. Neste período têm lugar a coleta de castanha-do-pará e ainda de diversas variedades de larvas de insetos, que os Wari' reconhecem genericamente como *kap*. Tanto as castanhas como as larvas constituem fontes potencialmente significativas de proteínas e de gorduras, a depender dos níveis de consumo. Além disso, diversas espécies vegetais frutificam nessa época, constituindo fontes expressivas de carboidratos, gorduras (principalmente no caso de frutos de palmeiras) e micronutrientes. As flutuações na disponibilidade de diversos itens são freqüentemente de grande magnitude, já que eles podem estar absolutamente ausentes durante a maior parte do ano e, durante períodos específicos, ser encontrados em grandes quantidades. É o caso, por exemplo, dos frutos de diversas palmeiras, da castanha-do-pará e ainda de algumas variedades de insetos, consumidas em seus estágios larvares.

Figura 4 – Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

Figura 4 – Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Figura 4 – Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Figura 4 – Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Considerações iniciais

Como mencionado, a análise da produção e do consumo de alimentos é aqui vista como uma ferramenta para entender as mudanças socioeconômicas e daí os seus impactos sobre os perfis de saúde e nutrição. Assim, o consumo alimentar não é visto simplesmente na ótica 'novos-itens-que-fazem-mal' (ou '-que-fazem-bem'), mas sim itens que são obtidos de uma forma específica, e cujos impactos vão além do efeito isolado do novo item alimentar. Trata-se de entender um amplo espectro de mudanças – muitas das quais afetam os perfis nutricionais, de modo direto ou indireto, mas juntamente com outras que afetam as condições de vida de um modo geral, e que também acabam por afetar as condições de saúde da população. E de compreender, por exemplo, que a compra de um refrigerante não aumenta simplesmente o consumo de açúcar. Antes disso, ela resulta de uma articulação com o mercado regional que exigiu dos Wari' um investimento temporal maior na produção de excedentes de farinha; um tempo que talvez fosse dedicado ao cultivo de alimentos para o consumo próprio. E a produção comercial da farinha, além disso, disputa as terras agricultáveis com outros alimentos. Aspectos como estes, para mencionar apenas exemplos relacionados ao consumo alimentar, podem afetar significativamente as condições de alimentação e nutrição da população, antes e para além do consumo do próprio refrigerante.

Feita essa ressalva, a análise do consumo alimentar entre os Wari' revela alguns dados que chamam a atenção. É notável a obtenção, no mercado regional,

de aproximadamente a metade das calorias e de cerca de um quarto de toda a proteína consumida nos domicílios acompanhados durante os inquéritos alimentares. No que se refere à diversidade alimentar, avaliada em termos do número de itens diferentes consumidos no período, predominaram aqueles de introdução pós-contato. Além disso, é majoritária, em termos calóricos, a participação de produtos refinados na dieta da população, como o açúcar, o arroz polido e a farinha de trigo, alimentos que perdem parte significativa de seu conteúdo vitamínico-mineral durante o processamento.

Vistos de uma perspectiva diacrônica, esses achados sinalizam para o alcance das transformações que vêm tendo lugar entre eles ao longo das últimas décadas. Em termos do aporte calórico à dieta wari', a análise evidencia a importância da compra de alimentos no mercado regional e da agricultura (em que a farinha de mandioca, um produto introduzido a partir do contato, é o principal componente). E coloca em segundo plano, com uma participação muito menor, atividades como a caça, a pesca e a coleta.

A inserção nos mercados regionais: mercantilização e 'deslocalização' do sistema alimentar wari'

A observação desse perfil de consumo alimentar revela mudanças profundas no sistema alimentar wari'. A principal delas diz respeito justamente a um elemento que por diversos motivos vem sendo, como indicado na introdução do capítulo, desconsiderado nas análises relativas à alimentação de populações indígenas sul-americanas: a articulação das populações nativas com os mercados regionais. Assim é que, no caso wari', a substituição do milho pela mandioca como principal cultivo apresenta reflexos que não se resumem à importância desses alimentos em sua dieta, mas estendem-se à economia do grupo e desse modo afetam amplamente suas condições de vida e de saúde. Além de constituir hoje a base de sua alimentação, lugar antes ocupado pelo milho, a farinha de mandioca é o principal produto vendido pelos Wari' no mercado regional. Em última instância, a sua comercialização possibilita a compra, em Guajará-Mirim, de parte significativa dos alimentos que consomem.

O fato chama a atenção para os termos em que a inserção do grupo no mercado regional acontece. Como já busquei detalhar no capítulo 2, os Wari' constituem um importante mercado consumidor para os alimentos comercializados em Guajará-Mirim, atuando ainda como produtores de itens como farinha de mandioca, castanha-do-pará e, em menor escala, madeira para cercas de gado. O mais importante, contudo, é registrar que, de modo geral, esses termos parecem sistematicamente favorecer, economicamente, o segmento não-indígena.

As mudanças registradas no sistema alimentar wari' correspondem, assim, a processos também observados em diversos outros contextos etnográficos e que apresentam importantes implicações tanto econômicas como nutricionais para o grupo. Em primeiro lugar, a produção e o consumo de alimentos pela comunidade não mais se restringem à esfera estritamente local. Em outras palavras, os Wari' não são mais autônomos no que se refere aos alimentos que consomem, buscando quase a metade de sua dieta (em termos calóricos) no mercado regional; assim, tanto a diversidade dos alimentos comprados como a sua qualidade e quantidade irão depender em grande medida do acesso a fontes de renda, aspecto particularmente problemático para os Wari'.

Além disso, parte significativa dos alimentos que eles produzem (mais especificamente, a farinha de mandioca e a castanha-do-pará) destina-se ao consumo por outras populações. Isso significa que itens que poderiam ser consumidos pelos Wari' são, em lugar disso, comercializados. A renda assim obtida, por sua vez, não é necessariamente aplicada na compra de alimentos, mas também na de itens como sabão, velas, combustíveis, roupas e brinquedos, entre muitos outros.

Do ponto de vista de seu valor nutricional, a aquisição de itens alimentares no mercado regional não se revela exatamente positiva. Ou seja, a incorporação de novos itens alimentares não parece haver, de modo geral, resultado em melhora qualitativa da dieta wari'. Em primeiro lugar, os itens que representam a maior parte da contribuição energética desse grupo de alimentos correspondem ao açúcar refinado – exclusivamente composto por sacarose – e ao arroz polido, isto é, a alimentos particularmente pobres em termos de nutrientes, em razão de seu processamento. Vale mencionar que o açúcar é consumido em níveis próximos a 20% da ingesta calórica total, o dobro do limite atualmente recomendado pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003). Entre os Wari', contudo, o consumo de açúcar apresenta algumas particularidades que, a meu ver, justificam uma discussão mais pormenorizada, e que será contemplada na próxima seção. Biscoitos doces, pães e óleo de soja estão presentes em maior ou menor freqüência na dieta do grupo e poderiam ser descritos de forma semelhante, no que se refere ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

Em termos protéicos, no entanto, a contribuição dos itens adquiridos por via comercial praticamente limita-se a fontes vegetais, principalmente cereais refinados e seus subprodutos. Desse modo, a comida adquirida por vias comerciais parece corresponder, à exceção de alguns aspectos, à descrição feita para as mudanças alimentares entre populações nativas de outras partes do mundo, com uma predominância de itens de baixo custo e reduzido conteúdo de proteínas, vitaminas, minerais e fibras, e ricos em carboidratos e gorduras (Cavalli-Sforza et al., 1996; Eason et al., 1987; Murphy et al., 1997; O'Dea, 1991; Taylor et al., 1992; Wirsing, 1985). No Brasil, quadro semelhante tem sido observado em estudos

realizados na última década e que incluíram um componente sobre consumo alimentar (Lima, 2004; Ribas & Phillippi, 2003; Santos et al., 1997; Schuch, 2001). Um exemplo drástico das implicações nutricionais desse tipo de mudança é representado pelo caso Xavánte, onde recentemente foram registrados casos de béri-béri, alguns evoluindo para o óbito – em decorrência de uma dieta extremamente monótona e baseada no arroz polido (Vieira-Filho et al., 1997).

No que se refere às implicações nutricionais desse perfil (isto é, de um elevado consumo médio de produtos comprados no mercado regional), alguns aspectos devem ser observados. Se quase metade das calorias ingeridas é comprada, isso significa um volume considerável de recursos financeiros a serem empregados nesses itens. Para além das implicações nutricionais diretas dos 'novos' alimentos consumidos, há ainda uma série de fatores adicionais envolvidos, com conseqüências significativas sobre os perfis de nutrição. Importa aqui saber, por exemplo, como os Wari' têm acesso a tais recursos, e no que essa dinâmica resulta.[30]

Como mencionado no capítulo 2 ("Subsistência"), as principais fontes de renda em Santo André podem ser divididas em duas categorias: benefícios sociais (principalmente aposentadorias), trabalho remunerado e comercialização de produtos agrícolas e de coleta/extrativismo (mel, castanha-do-pará e madeira). Por sua regularidade ao longo do ciclo anual, a venda de farinha é, sem dúvida, a mais importante, dela participando com maior ou menor freqüência praticamente todos os domicílios. A venda de madeira sob a forma de estacas e mourões para uso em propriedades rurais vem assumindo, contudo, importância crescente. Por sua vez, a venda da castanha-do-pará representa uma fonte significativa de renda em um período do ano bem marcado, isto é, nos meses de janeiro a março.

As funções remuneradas e a produção destinada à comercialização, constituindo novas formas de trabalho, envolvem mudanças nos padrões de alocação de tempo. Essas modificações podem restringir, por exemplo, o tempo disponível para a obtenção de alimentos em atividades como a caça, a pesca e a coleta. De todo modo, a mandioca é um exemplo a ser observado com atenção. O tubérculo requer um processamento particularmente demorado, e sua introdução em sistemas alimentares traz uma série de mudanças que podem envolver desde os padrões de alocação de tempo até a divisão sexual do trabalho (Dufour, 1985; von Oppen, 1991). Além disso, os baixos preços pagos no mercado regional determinam a produção de um volume considerável de excedentes para a obtenção de alguma renda. A própria produção para o consumo doméstico, também considerável, vem ainda contribuir para a ocorrência de modificações no tempo dedicado a cada atividade cotidiana.

Mesmo na ausência de dados sobre alocação de tempo, trata-se de uma relação óbvia: mais tempo dedicado à produção de farinha (e/ou à extração de madeira, e/ou ao trabalho remunerado) significa menos tempo disponível para outras

atividades, o que inclui formas de obtenção de alimentos como a caça, a pesca e a coleta. Embora não seja possível precisar, com a metodologia empregada, em que medida isso ocorre, a importância dessa dinâmica não deve ser subestimada. Sem estabelecer aqui uma relação causal, vale assinalar que a contribuição média dessas atividades para a ingesta energética, como será visto a seguir, é de fato bastante reduzida.

Parece lógico que os Wari' desejem, como Behrens (1992) descreve para os Shipibo, na Amazônia peruana, o máximo dos dois mundos: caça, pesca e produtos industrializados. No entanto, há inevitavelmente ganhos e perdas no trânsito entre as duas dimensões. Nas palavras do autor, "*(...) as a group begins to specialize in one production activity, it becomes increasingly difficult to allocate time to another*" (Behrens, 1992: 456). Não surpreendentemente, a afirmação parece também apropriada para a descrição do caso wari'. A título de exemplo, um maior volume de compras exigirá a produção e a comercialização de maiores excedentes de farinha – o que por sua vez pode limitar a área destinada a outros cultivos, diminuindo a quantidade e a diversidade de alimentos disponíveis. Além disso, como já mencionado, a produção de maiores excedentes comercializáveis limita também o tempo disponível para a obtenção de alimentos por meio de outras atividades, como a caça, a pesca e a coleta. Aparentemente, a 'opção' pelo envolvimento com o mercado favorece uma produção menos variada de alimentos, seja da agricultura, seja de outras atividades. É importante, contudo, destacar que entre os Wari' as decisões relativas à agricultura determinam em grande medida as possibilidades de envolvimento com o mercado regional ao longo do ano seguinte e podem se modificar, portanto, radicalmente de um ano para o outro.

De todo modo, conclui-se que a disponibilidade de recursos financeiros é, hoje, um fator fundamental para o acesso da população à alimentação. Os Wari' demandam produtos alimentícios do mercado regional e, conseqüentemente, precisam de recursos para satisfazer a essa demanda. A própria produção de alimentos entre eles não está voltada somente para o consumo doméstico, mas também para a comercialização e a conseqüente geração de renda.

Esses dados indicam que qualquer tipo de intervenção voltada para a melhora das condições nutricionais da população deve contemplar também a geração de recursos financeiros. Tal questão era motivo constante de preocupação entre os Wari', que permaneciam atentos a quaisquer alternativas econômicas mais vantajosas que a comercialização da farinha. Em face desse interesse, ações voltadas exclusivamente para a produção de alimentos para o consumo doméstico, além de resolverem apenas parcialmente o problema, possivelmente teriam uma pequena aceitação pela população.

O consumo de açúcar

Antes mesmo que outros aspectos da alimentação do grupo sejam discutidos em maior profundidade, gostaria de examinar especificamente o consumo de açúcar entre os Wari', devido a sua singularidade. Inicialmente, chama a atenção a magnitude de seu uso, chegando a contribuir com cerca de 20% da ingesta calórica dos domicílios avaliados. Uma contribuição dessa ordem é bastante significativa, o que nos leva às formas como o açúcar é utilizado: há uma associação direta entre o seu consumo e o de bebidas adoçadas. Além disso, há evidências da existência de flutuações cíclicas nos níveis de ingesta, com um uso marcadamente maior durante a estação chuvosa. É interessante observar que uma contribuição média de 11,5% foi considerada elevada em estudos realizados com populações ribeirinhas amazônicas, que também apresentaram maior consumo na estação chuvosa (Adams, Murrieta & Sanches, 2005; Murrieta & Dufour, 2004). Os autores, além disso, vêem o elevado consumo de açúcar (e, em menor escala, de óleo de cozinha) como uma estratégia para lidar com as dificuldades na obtenção de alimentos durante a estação chuvosa. Em certa medida, essa hipótese parece adequar-se ao caso wari'. A estação é também problemática em termos alimentares para os Wari'; considerando-se o grau de comprometimento nutricional registrado durante a estação chuvosa (ver capítulo 5), parece indiscutível que o aporte calórico proporcionado pelo açúcar tem um papel muito significativo, em termos nutricionais, no contexto wari'. Embora o seu consumo em níveis elevados esteja associado à obesidade e desordens associadas (WHO, 2003), não parece ser este o caso wari', como será discutido no capítulo 5. No entanto, um aspecto para o qual desejo chamar a atenção é o fato de que práticas alimentares anteriores ao contato parecem responder pelo elevado consumo e pelas oscilações observadas ao longo do ano nos níveis em que um produto de introdução recente é utilizado. Mas examine-se cada uma das particularidades do caso wari'.

As formas de consumo: o papel das bebidas adoçadas

Embora constitua um alimento introduzido após o contato e não seja sequer produzido pelos Wari' (ou seja, todo o açúcar utilizado em Santo André é comprado no mercado regional), o consumo elevado de açúcar tem suas origens nas práticas alimentares tradicionais do grupo. Refiro-me aqui ao uso de bebidas adocicadas, produzidas, geralmente em grandes quantidades, do milho (*tokwa*), da macaxeira e do patauá (*kominain tarawan*, literalmente 'caldo de patauá'). Trata-se de bebidas muito apreciadas e que ocupam lugar de destaque na alimentação wari', como demonstro na descrição das práticas alimentares (capítulo 3).

A preparação dessas bebidas tradicionalmente envolvia a mastigação do milho e da macaxeira, o que entre outros processos possibilitava a ação de enzimas

salivares sobre os carboidratos presentes no milho e na mandioca. Ocorria, dessa forma, a 'quebra' das moléculas mais longas de carboidratos em compostos menores e de sabor doce, o que conferia às bebidas um sabor adocicado (no caso do patauá, não havia mastigação; a bebida era então adoçada com mel). Após a pacificação, a prática de mastigação durante o preparo dessas bebidas foi desencorajado pelos brancos, tendo sido substituída pela adição do açúcar. Eventualmente o mel pode ser adicionado, sendo particularmente apreciado no caso do patauá. Os Wari' preparam ainda bebidas semelhantes tomando como base o palmito, a banana e o açaí. O mel é, além disso, consumido sob a forma de outra bebida, diluído em água.

Com a introdução de frutos como laranja, limão, tangerina e abacaxi, os Wari' passaram a preparar refrescos com uma grande gama de produtos além daqueles tradicionalmente utilizados. O café é hoje regularmente utilizado, e na sua ausência eles podem eventualmente preparar chás, geralmente de folhas de abacateiro.

As bebidas adocicadas são, portanto, muito apreciadas e largamente consumidas pelos Wari'. Esse consumo ocorre nas mais diversas circunstâncias, como detalhado no capítulo anterior. No cotidiano, elas constituem elementos fundamentais de refeições estruturadas e fazem parte da etiqueta a ser observada entre anfitriões e convidados, sendo ainda ingeridas informalmente em outros momentos da rotina. Sua presença, preferencialmente sob a forma de *tokwa*, é imprescindível na abertura coletiva de roças, para não mencionar as festas celebradas entre aldeias.

No dia-a-dia wari', portanto, o açúcar é consumido essencialmente adicionado a bebidas. Durante os inquéritos, isso ocorreu principalmente sob a forma de *tokwa*, café, chá, refrescos industrializados, laranjadas, limonadas, refrescos de cacau e abacaxi e *kominain tarawan*. Há, por certo, outras formas de utilização, mas que não se equiparam, em termos de freqüência e quantidade, às bebidas. Ele é ainda adicionado, em menores quantidades, a mingaus, à pamonha de milho e alguns de seus variantes e ao 'bodó' (espécie de bolinho frito de farinha de trigo). Em raras ocasiões os vi fazerem uma espécie de doce caramelizado de castanha-do-pará, mas em reduzidíssimas quantidades.

Para que se possa ter uma idéia mais precisa da importância da relação entre as bebidas e o consumo diário de açúcar, devo afirmar que não era raro que grandes panelas, com mais de vinte litros, fossem totalmente consumidas em um único dia, sem que se tratasse de ocasiões especiais. O teor de açúcar branco em todas essas bebidas ficava em torno de 10% a 12%, apresentando pequenas variações segundo o indivíduo responsável pela preparação. A exceção era aquela elaborada de bananas maduras, naturalmente doces, assim dispensando a sua adição.

Uma vez produzida uma quantidade significativa de bebida, volumes menores (um ou dois litros) com freqüência são enviados para outros domicílios, e

todos que vão à casa recebem um ou dois canecos. Assim, grandes volumes eram consumidos ao longo do dia. Como já afirmei, refiro-me aqui tão-somente à rotina diária e não a ocasiões como as festas, quando volumes verdadeiramente extraordinários podem ser produzidos coletivamente pelas mulheres e acumulados durante dias para seu consumo durante os rituais.

No caso do patauá, por vezes a bebida era preparada em volumes menores, duas ou mais vezes ao dia. Quando tratava-se de *tokwa*, de milho, produzia-se inicialmente uma grande panela do líquido, mas com uma consistência mais grossa e ainda sem a adição de açúcar. Bastante concentrada, era consumida ao longo de dois ou três dias, sendo porções menores retiradas do todo, diluídas, adoçadas e então bebidas.

A sazonalidade: variações temporais nos níveis de consumo de açúcar

Veja-se agora o segundo aspecto que parece caracterizar a utilização do açúcar. O fato, de certo modo, surpreende: afinal, não parece haver oscilações na sua disponibilidade no mercado ao longo do ciclo anual, no que difere marcadamente dos alimentos produzidos pelos Wari'. As flutuações registradas, no entanto, também não estiveram relacionadas ao acesso a recursos financeiros, fator que em outros contextos etnográficos é responsável por variações nos níveis de consumo de alimentos industrializados (Grossman, 1991). No caso wari', é importante assinalar que, embora o açúcar constitua um item alimentar de uso relativamente recente, tanto a magnitude com que é utilizado como a sazonalidade no seu consumo encontram-se relacionadas a práticas alimentares prévias à sua inclusão na alimentação do grupo.

O uso do açúcar, como se viu, está fortemente associado à produção e ao consumo de bebidas. E uma vez que a produção de determinadas bebidas pode estar restrita a algumas épocas do ano, disso resulta que a utilização do açúcar pode variar significativamente durante o ciclo anual. Em outras palavras, poderiam ser observadas variações sazonais em seu consumo, apesar de não haver oscilações em sua produção ou disponibilidade.

A razão de um maior uso do açúcar em novembro reside na coincidência do último inquérito alimentar com o período de coleta dos frutos de patauá e a subseqüente produção de grandes quantidades de *kominain tarawan*, a bebida doce elaborada da sua polpa. Em apenas um dos cinco domicílios ela não foi produzida no período; não por acaso, esse mesmo domicílio apresentou o menor uso de açúcar no período. No entanto, o patauá é amplamente consumido em Santo André. O não-consumo em um dos domicílios pode ser de certa forma atribuído à casualidade. Havia um bebê de sete meses na casa, e sua mãe ainda não saía para incursões de coleta, tarefa essencialmente feminina. Havia uma adolescente na residência, mas que por acaso não integrou nenhum grupo de coleta no período. Assim, o fruto ou

sua bebida só seriam obtidos se algum parente os enviasse para o domicílio, o que também não chegou a acontecer.

Considerando-se que entre os Wari' o uso do açúcar está associado às bebidas e que se encontram perfis de consumo algo distintos entre os dois inquéritos, seria interessante examinar a possibilidade de que oscilações mais ou menos intensas possam ocorrer em outros períodos do ano. Minhas observações ao longo do trabalho de campo (estive em Santo André entre novembro de 2002 e meados de junho de 2003, e novamente em novembro de 2003; estive ausente, portanto, no auge da estação seca) indicam *tokwa*, a bebida de milho, como outra fonte potencialmente importante de aumento no consumo de açúcar. Digo potencialmente porque sua produção e utilização diferem, sob alguns aspectos, do patauá. A opção pelo plantio da mandioca não interfere na coleta do fruto, que permanece acessível a todas as famílias. No entanto, determina que a produção de milho seja hoje bastante reduzida, o que limita em muito seu consumo.

Assim, mesmo na época da colheita do cereal, apenas parte das casas – as que o plantaram ou mantêm relações com aqueles que o fizeram – tem acesso à bebida. Para estas, o consumo de *tokwa* irá invariavelmente ocasionar um aumento na ingesta de açúcar. Fica claro, portanto, que esse aumento não acontece obrigatoriamente em todos os domicílios, podendo ser muito significativo em alguns e mesmo ausente em outros. E sua ocorrência e magnitude dependerão, em grande parte, do processo decisório que orientou, meses antes, a escolha dos cultivos presentes nas roças domiciliares. É importante assinalar que, a depender das decisões em âmbito domiciliar, a baixa freqüência com que vi o milho sendo plantado e cultivado em Santo André pode mudar radicalmente de um ano para outro, o que conseqüentemente se refletiria na demanda por açúcar.

Parece ainda digno de nota o fato de o milho poder, a rigor, ser estocado e consumido mesmo no período entre as safras, estando disponível durante todo o ano. Isto é: não haveria uma limitação sazonal de seu uso; considerando-se a disponibilidade do cereal – e de *tokwa* – ao longo de todo o ano, o uso de açúcar na bebida também não apresentaria oscilações. Na prática, contudo, o que ocorre é que os estoques do cereal dificilmente duram até a colheita seguinte. Como parte da produção, já reduzida, é distribuída pelas relações de parentesco e reciprocidade, seu consumo acaba por ser temporalmente bastante marcado. Considerando-se todos esses aspectos, a colheita de milho, acontecendo geralmente a partir de janeiro, pode resultar em um consumo maior de açúcar, mas a magnitude desse aumento dependerá do acesso ao cereal, hoje limitado a parte da população. Diante da baixa freqüência com que é atualmente plantado e utilizado na alimentação wari', seu uso sob a forma de *tokwa* parece resultar em variações no consumo de açúcar menores que aquelas ocasionadas pelo patauá, ao menos em termos coletivos.

Outras bebidas não parecem apresentar maior importância na dieta wari', em termos sazonais. Frutos como abacaxi, laranja, tangerina e laranja são colhidos em épocas específicas e consumidos sob a forma de refrescos, mas em quantidades muito inferiores àquelas registradas para o milho e o patauá. A macaxeira, a banana e o palmito podem também ser utilizados na produção de bebidas, mas isso acontece com menos freqüência. Refrescos industrializados, comprados com alguma regularidade, não apresentam consumo diferenciado segundo a época do ano. O café é outra fonte importante de ingesta de açúcar, sendo produzido nas roças familiares ou comprado no mercado regional. A possibilidade de compra resulta em um consumo relativamente estável durante todo o ano, sem maiores oscilações em sua utilização.

Em resumo, a predileção wari' por bebidas adocicadas, produzidas de uma grande gama de alimentos, parece ocasionar um consumo 'constantemente' elevado de açúcar. E mesmo elevados, os níveis de consumo apresentam aumentos cíclicos ao longo do ano, quando a disponibilidade de milho e de patauá possibilita a produção de grandes quantidades de bebida.

As oscilações na disponibilidade dos itens alimentares – ou de recursos financeiros para adquiri-los – parecem, por certo, ser o principal fator relacionado às flutuações no consumo da maior parte dos alimentos utilizados pelos Wari': a caça, a pesca e a coleta de determinados frutos são particularmente produtivas em épocas específicas, e então seu consumo varia segundo a estação. No entanto, a farinha, produzida de modo relativamente uniforme ao longo do ano, apresenta um consumo estável. O arroz, podendo ser adquirido no mercado regional em qualquer estação, não apresenta variações importantes em seu consumo de um inquérito para o outro, isto é: produtos mais acessíveis em determinadas épocas são mais consumidos nessas ocasiões. Alimentos disponíveis durante todo o ano são também consumidos em caráter regular. O acesso aos produtos disponíveis no mercado regional, portanto, não apresenta oscilações, exceto por eventuais altas ou baixas nos preços praticados.

O consumo de açúcar, contudo, vem acrescentar uma nuance a esse processo aparentemente óbvio: mesmo não apresentando variações cíclicas em sua disponibilidade, é ainda assim consumido em níveis distintos segundo a estação, pelo fato de estar associado a itens cuja disponibilidade varia ao longo do ciclo anual. Ou seja: a sazonalidade no consumo de alimentos, usualmente vista como reflexo das variações cíclicas na sua produção e, portanto, na sua disponibilidade, não tem nesse fator seu único determinante. No caso do açúcar, isso também não depende unicamente da disponibilidade de recursos financeiros.[31]

É interessante assinalar que práticas alimentares anteriores ao contato vêm, nesse caso, orientar o consumo de um produto de introdução recente; a 'clássica' dicotomia tradicional/introduzido apresenta, nesse caso, fronteiras pouco

claras e revela-se de fato pouco útil à presente análise. O que parece fundamental é que o uso do açúcar não representa propriamente uma forma de 'corrupção' ou 'desintegração' de práticas tradicionais, e que a sua incorporação aos hábitos alimentares wari' não parece haver causado qualquer tipo de ruptura. Trata-se, aqui, de uma questão central às discussões sobre mudanças nas práticas alimentares entre povos indígenas, que envolve tanto o modo como essas modificações têm lugar nos sistemas alimentares nativos quanto as suas implicações nutricionais. Além disso, a dinâmica de incorporação de novos elementos às práticas correntes não se limita, naturalmente, ao exemplo do açúcar; mais que isso, também não está restrita à dimensão alimentar/nutricional, estendendo-se aos demais aspectos da cultura wari', sem que isso signifique a sua descaracterização.

Perfis domiciliares de consumo de alimentos

A observação do consumo alimentar nos diversos domicílios acompanhados evidencia diferenças importantes entre os perfis de consumo alimentar. Elas incluem tanto os tipos de alimentos como as proporções em que são utilizados. No entanto, a magnitude dos diferenciais parece ser ainda maior quando este último aspecto é objeto da análise. A análise das formas de obtenção dos alimentos revela, por sua vez, variações significativas na importância relativa de cada uma delas. Um dos possíveis critérios para a definição da proporção de alimentos produzidos de cada atividade/fonte é a energia, expressa em quilocalorias, fornecida por esses alimentos.

Em termos calóricos, a análise revela o papel preponderante, em todos os domicílios, exercido pela agricultura e pela compra de alimentos no mercado regional, ficando as demais atividades (caça, pesca, coleta e criação de aves domésticas e gado) relegadas a segundo plano. As duas primeiras respondem, em média, por cerca de 85% do consumo calórico no período e são responsáveis pela obtenção dos itens mais significativos, em termos de seu aporte energético à dieta wari' (farinha de mandioca, açúcar e arroz).

Assim, parece haver uma clara divisão dos domicílios em dois grupos: naqueles de números 1 e 2 a agricultura contribuiu com pelo menos 50% da ingesta calórica, enquanto para os demais a participação desse componente ficou em torno de 30%. Naqueles em que a agricultura apresenta maior importância, o consumo de farinha de mandioca (produzida dos cultivos Wari', portanto constituindo um produto agrícola) é claramente maior, e o de arroz (geralmente comprado nos domicílios acompanhados) é menos importante.[32] Nos demais domicílios, a situação se inverte, sendo o consumo de farinha mais reduzido e o de arroz, maior.

Chama a atenção a elevada proporção de alimentos comprados nos domicílios 3, 4 e 5, geralmente superiores a 50% e chegando à cifra de 71% da ingesta no domicílio de número 3, durante o mês de novembro. O que diferencia,

portanto, os cinco domicílios, ou que condições possibilitam a existência de diferenças de tal magnitude? Em primeiro lugar, um dado significativo diz respeito aos recursos financeiros necessários para a compra de alimentos.

O domicílio 3 – aquele que apresentava o maior consumo proporcional de alimentos comprados – não tinha, a princípio, nenhum integrante que exercesse funções remuneradas, ou que recebesse benefícios sociais. No entanto, quatro dos filhos do chefe do domicílio, já casados e vivendo em suas próprias casas, exerciam funções remuneradas, como agentes de saúde ou professores. Além disso, um de seus genros era também agente de saúde. É interessante observar que na aldeia havia, na época, dez indivíduos Wari' exercendo funções remuneradas (em uma população de trezentos habitantes), sendo que três vieram deslocados de outras aldeias, ou seja: 40% dos que recebiam salários em Santo André eram diretamente ligados ao domicílio. Se considerados apenas aqueles que haviam crescido em Santo André (sete indivíduos, portanto), o percentual sobe para 60%!

Este dado assume um significado particular diante da observação, na aldeia, de uma grande circulação interdomiciliar de alimentos, crus e preparados. A circulação era, por certo, mais freqüente entre parentes mais próximos. Havia, ainda, um intenso trânsito de pessoas, que freqüentemente faziam suas refeições nas residências de seus parentes. Faz sentido, portanto, que o domicílio 3 apresente um consumo tão importante de alimentos comprados, mesmo sem ter acesso direto a fontes regulares de renda. A circulação de alimentos entre os domicílios 'aparentados' garante uma disponibilidade particularmente significativa desses itens. Já nos domicílios de números 1 e 2, onde se observou um perfil caracterizado por um menor consumo de alimentos adquiridos comercialmente, não havia integrantes que recebessem regularmente salário ou benefícios sociais, não existindo ainda laços de parentesco próximos com indivíduos que os recebessem.

As diferenças observadas no perfil de consumo de alimentos parecem ser, portanto, compatíveis e mesmo proporcionais aos distintos graus de acesso a recursos financeiros apresentados pelos domicílios acompanhados. Entre aqueles que recebem salários, particularmente, não surpreende a compra de comida em maior freqüência e volume. Em última instância, as funções remuneradas diminuem o tempo disponível para a produção de alimentos, isto é, para o trabalho nas roças e para a caça, a pesca e a coleta de itens comestíveis. Ao mesmo tempo, a renda auferida 'possibilita' um menor investimento nessas atividades, compensada pela opção pela compra. Além disso, esses indivíduos mantêm um contato maior com não-índios, seus valores e práticas alimentares; e caso o desejem – o que se pode esperar que aconteça, em alguma medida –, possuem meios de alcançar um padrão de consumo semelhante ao daqueles.

Mas se o acesso a esses recursos é condição necessária para a compra de alimentos e parece ser positivamente associado à proporção do consumo desses

itens, tal condição não pode ser considerada suficiente. Isto é, as relações e motivações que resultam na compra de alimentos não parecem ser tão simples e não se esgotam na disponibilidade de renda. Mesmo entre os domicílios 1 e 2, que não têm acesso a salários ou aposentadorias, podem ser observadas diferenças, embora de menor magnitude. O fato chama a atenção para a importância das decisões relacionadas às atividades econômicas e ao envolvimento com o mercado regional, isto é: algumas famílias parecem optar por um envolvimento menor com o mercado, enquanto outras estão mais direcionadas a ele. Mais de um indivíduo wari' disse-me produzir praticamente todos os alimentos consumidos por suas famílias, à exceção de açúcar, óleo de soja e sal. Afirmavam não precisar de outros itens, além destes. O domicílio 2, que apresentou o menor consumo de alimentos comprados, pertencia exatamente a um dos homens que me afirmou isso.

A observação da intensificação das relações comerciais com não-índios não se estende, portanto, a todos os domicílios da mesma forma. Em uma revisão dos dados disponíveis para comunidades Machiguenga, na Amazônia peruana, Henrich (1997) verifica quadro semelhante. Observando o grau de envolvimento do grupo com a economia de mercado peruana, o autor encontra uma importante diferenciação interna às comunidades. Segundo ele, os dados sugeriam que os domicílios "*choose either to maintain a low level of market integration, allowing only replacement of their machetes, axes, and pots, or embark on an aggressive process of increasing income generation*" (Henrich, 1997: 332-333). Essas evidências ressaltam, enfim, a potencial importância de estratégias e processos individuais ou coletivos de tomada de decisão, continuamente interagindo entre si e com as instituições sociais (Fisher, 2000).

A articulação com o mercado também não deve ser vista como uma tendência linear, embora em diversos momentos os dados possam sugeri-lo. Em maio de 2003, quando os preços alcançados pela farinha de mandioca estiveram particularmente baixos em Guajará-Mirim, alguns indivíduos disseram-me estar dispostos a vender apenas um mínimo necessário para satisfazer às suas necessidades, enquanto outros diziam que naquele momento, com preços tão baixos, sequer iriam torrar farinha para a venda. Em uma situação como esta, que não pode ser qualificada como excepcional, pode-se esperar uma mudança no volume das compras efetuadas e no tipo de item adquirido – ou seja, uma mudança significativa no perfil de consumo de alimentos.

Em termos mais amplos, os Wari' já se envolveram de modo importante com diversos ciclos econômicos, e citavam-me como exemplos recentes a extração da borracha ainda nos anos 80 e da poaia ('ipeca': *Psychotria ipecacuanha* (Brot.) Stokes, sem mencionar iniciativas de desenvolvimento comunitário em que recebiam mudas de palmito e fruteiras. Em última instância, não é um fenômeno recente a articulação de comunidades indígenas com redes mais amplas de relações sociais e

comerciais (Fisher, 2000). Trata-se de uma dinâmica tanto contemporânea quanto pré-colombiana, tendo possivelmente influenciado de modo significativo a ocupação da Amazônia (Hornborg, 2005).

A época da extração de borracha era particularmente bem vista, e os Wari' diziam-me que vários deles haviam conseguido comprar motores de barcos e espingardas. O fato para o qual chamo a atenção aqui é que, com o declínio da rentabilidade da borracha, os Wari' voltaram-se para outras atividades, o que aparentemente se estende a qualquer fonte de renda. De modo similar, na época do trabalho de campo pude constatar o aumento da rentabilidade da produção de estacas para cercas e a rapidez com que eles voltaram-se para a atividade, reduzindo seus investimentos na produção de farinha de mandioca para a venda. A impressão é a de um 'pulsar' em direção ao mercado, com uma expansão e maior articulação seguida por uma retração, quando voltam-se para a produção de subsistência, a depender das demandas e oportunidades apresentadas ao grupo. O fato não chega a surpreender, embora a definição precisa do grau de envolvimento com o mercado seja objeto de discussões metodológicas e em última instância dificulte a avaliação dos seus efeitos sobre as populações nativas (Godoy et al., 2005). Dinâmica semelhante, em que o mercado influencia o uso dos recursos naturais pelos povos da floresta, ocorre em diversas outras partes do mundo. Em uma revisão de 61 estudos de caso, Ruiz-Pérez et al. (2004) concluem que o mercado direciona essas populações à especialização e à intensificação da produção, em um processo no qual mercados e instituições regionais, inseridos em padrões nacionais mais amplos, exercem um papel fundamental.

O papel da conversão ao cristianismo

Um aspecto que não pode ser deixado de lado na presente análise é a conversão dos Wari' ao cristianismo. Na medida em que exerce influência sobre diversos aspectos de suas vidas, a conversão ao cristianismo parece ser um elemento central a algumas das mudanças nas práticas de produção, distribuição e consumo de alimentos entre os Wari'. Embora não deva ser vista como extensiva a toda a população ou – o que me parece mais relevante – definitiva (Vilaça, 1998), seu papel nessas mudanças não deve ser subestimado. Como já mencionei em outras seções, acredito que a conversão encontra-se relacionada ao abandono do consumo ritual de grandes quantidades de *tokwa* fermentada nas festas, ao abandono dessas celebrações e, ainda, de diversas restrições alimentares. Além disso, ela parecia estar, em alguma medida, associada à adoção de comportamentos semelhantes aos dos brancos. Um exemplo disso é a valorização moral do trabalho, realizado em horários regulares. A obtenção de excedentes, comercializáveis ou não, era, no discurso dos missionários, uma conseqüência lógica, vista como recompensa pelo

trabalho individual e familiar. Nessa medida, as regras tradicionais de distribuição dos excedentes (que não incluíam somente os parentes próximos), inclusive da caça, não pareciam ser bem vistas pelos missionários, que as entendiam como uma apropriação injusta do resultado do trabalho alheio. Como mencionei no capítulo anterior, em diversas ocasiões cheguei a presenciar entre os Wari' a venda de carne de caça e de peixe, contrariando as normas que preconizam a sua distribuição segundo critérios específicos.

Nos cultos na igreja, o cuidado dos Wari' com suas roupas era particularmente evidente; eles buscavam apresentar-se vestidos da melhor forma possível, idealmente com roupas e sapatos novos, itens particularmente caros. Esse esforço era notável entre as famílias mais ativas na igreja. A compra desses itens exige, naturalmente, a produção de mais excedentes comercializáveis. Acredito que, de formas por vezes sutis, de modo geral a conversão favorecia um envolvimento maior com o mercado regional e com as práticas (de consumo, inclusive) dos brancos, o que por sua vez acabava por estender-se à alimentação. Isso não significa, contudo, afirmar que os convertidos obrigatoriamente estarão mais envolvidos com a economia de mercado. No entanto, parece haver uma tendência nessa direção – que pode ser modulada por outros fatores, como os próprios dados de consumo parecem confirmar.

Com base nessas evidências, esperar-se-ia encontrar, nas famílias convertidas, um perfil de maior envolvimento com o mercado regional e, em decorrência disso, um maior consumo de produtos (alimentícios ou não) comercializados no mercado regional. De modo geral, foi esse o comportamento observado entre os domicílios: o grupo que caracterizou-se por um maior consumo de produtos adquiridos no mercado regional era composto apenas por famílias convertidas (Tabela 6, no início deste capítulo). No entanto, o exame do grupo caracterizado por um menor envolvimento com o mercado revela um domicílio (o de número 2) pertencente a uma família não apenas convertida, mas bastante atuante na igreja local (o chefe da família era, então, diácono). Isso parece demonstrar que há limites para essa influência, mas que de todo modo ela não deve ser subestimada.

É imprescindível assinalar, ainda, que a conversão não é uma questão ou característica que possa ser adequadamente traduzida em uma variável dicotômica, do tipo 'convertido/não-convertido'. São infinitas as nuances possíveis no conjunto de crenças e práticas decorrentes da influência do cristianismo sobre a vida wari'.[33] Nesse contexto, os dados não quantificam, confirmam ou refutam categoricamente a existência dessa influência. Apesar disso, optei por incluir esse tipo de dado na Tabela 6 (localizada no início deste capítulo), acreditando que, a despeito das limitações envolvidas, ele poderia acrescentar um aspecto relevante às análises.

Considerações finais

A descrição do caso wari' mostra a dimensão alimentar e nutricional como um foco privilegiado para a compreensão dos processos de mudanças socioeconômicas e seus impactos sobre as condições de saúde de populações humanas. A análise da dieta do grupo revela mudanças importantes em seu sistema alimentar e que afetaram drasticamente seu perfil de consumo. Nesse âmbito, destaca-se a articulação do grupo com a economia regional e a importância das vias comerciais para a obtenção de grande parte de sua dieta. Por sua vez, a articulação wari' com o mercado regional parece colocá-los, assim como possivelmente outras populações indígenas do país, em uma situação bastante desfavorável. Esse caso, além de seu caráter específico, chama a atenção para a importância do modo como os povos indígenas se articulam com os mercados regionais. A despeito da relevância desse aspecto, ele tem sido desconsiderado como um aspecto fundamental na determinação das condições de alimentação e nutrição de povos indígenas contemporâneos no Brasil.

A análise da participação de cada item ou grupo de itens para a ingesta alimentar revelou uma heterogeneidade interdomiciliar que não ficava evidente em meu convívio diário com os Wari', isto é, com base em observações essencialmente qualitativas. Em minhas observações diárias, eram facilmente percebidas as variações nos tipos de alimentos consumidos, mas não nas proporções em que eles eram utilizados. Como as diferenças mais significativas entre os domicílios diziam respeito justamente às proporções de uso dos alimentos, a impressão geral era a de certa homogeneidade do perfil de consumo da comunidade – impressão essa, como vimos, desfeita pela observação sistemática nos domicílios selecionados. Os inquéritos alimentares revelaram, em lugar de um perfil homogêneo, um surpreendente grau de heterogeneidade, mais especificamente no que se refere ao uso de alimentos adquiridos no mercado regional.

Esse aspecto não tem sido mencionado em estudos que abordaram questões alimentares ou nutricionais entre povos indígenas na América do Sul. O fato chama a atenção para algumas possibilidades distintas, com importantes implicações de ordem metodológica e prática: em primeiro lugar, há que se registrar que é possível que as pesquisas tenham tido vez quando, de fato, não havia maiores diferenças interdomiciliares nos padrões de consumo de alimentos. Em segundo, minhas impressões iniciais – que perduraram durante meses de observação em campo –, distintas daquelas que resultaram da análise dos inquéritos alimentares, indicam a possibilidade de que quadros bastante distintos emerjam – a depender do tipo de análise a que se submetam os dados de consumo alimentar – e, portanto, a possibilidade de que perfis de consumo alimentar inicialmente descritos como

homogêneos possam revelar um quadro distinto, caracterizado pela heterogeneidade, quando avaliados com base em outros critérios.

A despeito do caráter epistemologicamente óbvio dessa afirmação, com ela desejo sinalizar para a necessidade de se aprofundarem as análises dos dados sobre práticas alimentares entre povos indígenas. O caso wari', por exemplo, revela uma riqueza de nuances e inter-relações pouco evidente nas análises preliminares, mas fundamental para a compreensão das práticas alimentares do grupo. O que está em jogo, em última instância, é o entendimento das condições nutricionais observadas – ou seja, uma questão que apresenta importantes desdobramentos práticos.

Notas

[26] Na verdade, Conklin (1989) admite um padrão misto de residência matrimonial para os Wari' e, apesar de por um lado identificar uma predominância da residência matrilocal entre os casamentos analisados, por outro recusa a afirmação de que a matrilocalidade seja prescritiva entre eles. Vilaça (1992) expõe o problema, sugerindo, ao contrário, a patrilocalidade como condição, ainda que não exatamente prescritiva, ideal de um grupo local. Isso não impediria, contudo, a residência temporária entre parentes da esposa.

[27] É interessante observar que o abate do gado bovino era feito com tiros de carabina (.22), o que tornava mais evidente a relação de predação entre os Wari' e os animais mortos. Não os vi utilizarem marretas ou facões para abatê-los. Além disso, esperava-se que o atirador matasse o animal com um único tiro; se isto não acontecesse, ele era alvo do mesmo tipo de escárnio que atingia os maus caçadores, quando erravam o tiro: "*Ak narima, ma ta!*" ("Você é como mulher!").

[28] Utilizo aqui o termo 'hipótese' pelo fato de não dispor de dados quantitativos sobre o retorno das atividades econômicas da população, embora a observação diária e os relatos dos próprios Wari' apontassem nessa direção.

[29] Utilizo mais uma vez o termo 'hipótese' pela mesma razão apontada na descrição da pesca: a não-disponibilidade de dados quantitativos sobre o retorno das atividades econômicas wari'.

[30] Há que se considerar que a compra de alimentos não é o único destino da renda obtida: pilhas e baterias, munição, anzóis, combustível, vestimentas e brinquedos integram uma extensa lista de produtos consumidos pelos Wari'.

[31] A maior disponibilidade de recursos financeiros, como na época da coleta da castanha-do-pará, facilitaria o acesso a alimentos comprados e, portanto, ao açúcar.

[32] O domicílio 2, além disso, produziu arroz para seu consumo durante o primeiro inquérito, o que aumentou a contribuição da agricultura para a ingesta calórica total.

[33] Recomendo aqui a leitura de Vilaça (1996b).

Perfil Nutricional

Introdução

Um aspecto central deste capítulo diz respeito ao significado dos dados nutricionais – isto é, em última instância, ao argumento que justifica a investigação do perfil nutricional da população. A resposta a esta questão reside, inicialmente, nas inter-relações existentes entre as condições de vida e os perfis de morbidade, de mortalidade e de nutrição, como é de amplo reconhecimento (Waterlow, Tomkins & Grantham-McGregor, 1996). E, na medida em que o estado nutricional responde mesmo a curto prazo à influência de fatores ambientais, ele acaba por constituir um indicador das condições de vida, assumindo ainda o caráter de marcador temporal das variações nessas condições (WHO, 1995).

Tudo isso ganha importância na medida em que os Wari' e outras populações indígenas encontram-se inseridos em contextos de drásticas transformações em seus modos de vida, que apresentam profundas conseqüências sobre suas condições de vida, saúde e nutrição. Nesse âmbito, a questão nutricional constitui uma dimensão privilegiada para a compreensão dos processos de mudanças a que essas populações vêm sendo submetidas. Apesar disso, permanecem largamente desconhecidos não apenas seus perfis nutricionais, mas ainda o modo como essas mudanças vêm acontecendo, sob a influência de fatores de ordem regional e local.

A despeito da relevância do tema, o conhecimento das condições de alimentação e nutrição dos povos indígenas no país esbarra em uma série de obstáculos. É possível afirmar que o principal deles vem a ser o ainda incipiente sistema de coleta de dados em saúde responsável por essa parcela da população brasileira (Santos & Coimbra Jr., 2003), o que inviabiliza o acompanhamento de seu perfil nutricional e a compreensão dos fatores envolvidos em sua determinação. Para além dos problemas relativos à coleta regular de dados nutricionais, chama a atenção a inexistência de inquéritos abrangentes, que possam descrever, ainda que de modo transversal, o perfil nutricional desse segmento populacional.

Embora os números possam variar significativamente de acordo com a fonte, segundo o Instituto Socioambiental o segmento indígena da população brasileira corresponde, hoje, a cerca de 370 mil indivíduos[34] pertencentes a mais de duzentos povos diferentes, falantes de 180 línguas, vivendo de formas por vezes completamente distintas entre si (ISA, 2005). Além disso, esse contingente populacional encontra-se distribuído por 24 estados em todo o país, ocupando toda uma gama de ecossistemas. Isso sem mencionar as marcantes diferenças nas trajetórias históricas de interação com o segmento não-indígena da população brasileira. Para agravar a situação, cada etnia encontra-se geralmente dividida em diversas comunidades, cada uma podendo apresentar condições de vida, de alimentação e nutrição também diferentes. Um exemplo importante dessa heterogeneidade pode ser encontrado entre os índios Xavante: inquéritos nutricionais recentes verificaram situações radicalmente distintas entre aldeias diferentes (Gugelmin & Santos, 2001; Leite et al., 2003).

A evidência de tal diversidade representa um sério obstáculo à realização de estudos envolvendo amostras populacionais. Além de toda essa heterogeneidade, há que se considerar a dispersão e o isolamento geográfico dessas comunidades, o que dificulta a realização de inquéritos abrangentes. Nesse panorama, uma exceção corresponde à elaboração do *II Mapa da Fome em Terras Indígenas* (Inesc/Peti-MN/Anaí-BA, 1995), que buscou identificar a ocorrência de problemas nutricionais entre os povos indígenas do país e alguns de seus determinantes. No entanto, o estudo baseava-se na coleta de informações por meio de questionários respondidos e enviados pelas comunidades, não envolvendo o diagnóstico nutricional propriamente dito.

O quadro difere significativamente daquele registrado para a parcela não-indígena da população brasileira, que foi incluída em grandes levantamentos ao longo das últimas décadas, como o Estudo Nacional da Despesa Familiar (Endef/1974), a Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN/1989), a Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde (PNDS/1996), a Pesquisa sobre Padrões de Vida (PPV/1997) e a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/2002-2003). Os trabalhos já realizados entre populações indígenas constituem estudos de caso particulares, e embora possam apontar para a existência de tendências ou padrões epidemiológicos específicos, são limitadas as possibilidades de generalização. Quaisquer extrapolações para outros grupos devem, portanto, ser vistas com cautela, diante não apenas do grande número de etnias indígenas oficialmente reconhecidas no território nacional, mas também do elevado grau de diversidade que apresentam, sob os mais diversos aspectos.

Em um esforço de consolidação dos dados existentes, no início da década de 90 foram feitas revisões sobre o tema, com enfoques distintos. Dufour (1991, 1992) sumariza os dados disponíveis sobre alimentação e nutrição de populações

indígenas amazônicas, com ênfase em uma descrição geral da dieta dessas populações e, para alguns grupos, na adequação em termos calóricos e de nutrientes. O estado nutricional de crianças e adultos é descrito com base em indicadores antropométricos,[35] discutindo-se também o papel de fatores como a ocorrência de doenças infecciosas e parasitárias na sua determinação.

Santos (1993) detém-se na literatura sobre crescimento físico de crianças indígenas no Brasil, aprofundando significativamente a análise do tema. Sem deixar de caracterizar e discutir os principais achados dos estudos disponíveis, o autor debate aspectos que vão da identificação das correntes teóricas que orientaram os trabalhos já publicados sobre crescimento físico até o impacto nutricional dos processos de mudanças socioeconômicas decorrentes do contato, passando ainda pelas possibilidades de interpretação dos dados antropométricos.

O quadro descrito nas primeiras revisões não parece distinto daquele que desde então vem se delineando, com a divulgação de novas pesquisas (Capelli & Koifman, 2001; Cardoso, Mattos & Koifman, 2001; Escobar, Santos & Coimbra Jr., 2003; Fagundes et al., 2004; Gugelmin, 1995; Gugelmin & Santos, 2001; Leite, 1998; Leite et al., 2003, 2006; Lima, 2004; Martins & Menezes, 1994; Morais et al., 2003; Ribas & Phillippi, 2003; Weiss, 2003). De modo geral, permanece válida a descrição de populações em que as desordens carenciais constituem os principais problemas de ordem nutricional, seguidas (e possivelmente associadas a elas) pela obesidade e por desordens metabólicas. A desnutrição infantil assume proporções preocupantes, com prevalências de anemia ferropriva e de déficits estaturais e ponderais na ampla maioria dos casos superiores às médias regionais e nacionais, enquanto a obesidade entre os adultos começa a constituir um sério problema, associada ao surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis. Alguns estudos, no entanto, descrevem quadros mais favoráveis (Fagundes-Neto et al., 1981a, 1981b; Mattos et al., 1999; Morais et al., 1990).

Se por um lado essa descrição já permite supor a complexidade do quadro, por outro simplifica a real diversidade de situações descritas pelos estudos. Observam-se variações importantes nas prevalências e, portanto, na importância relativa de cada problema de uma comunidade para outra. A título de exemplo, os déficits estaturais entre os menores de cinco anos têm variado de 10% (Capelli & Koifman, 2001; Ribas et al., 2001) a mais de 50% (Martins & Menezes, 1994; Weiss, 2003), enquanto o sobrepeso entre adultos apresenta resultados tão díspares como 3% e 33% (Gugelmin & Santos, 2001). De todo modo, em seu conjunto essas populações apresentam-se particularmente vulneráveis à ocorrência de problemas nutricionais (Santos, 1993). Os estudos mais recentes confirmam, em linhas gerais, o quadro que se delineava no início da década de 90; ao mesmo tempo, porém, reafirmam a heterogeneidade e a importância dos contextos locais na determinação dos perfis nutricionais.

Os inquéritos tiveram como objetivo descrever a antropometria nutricional em um grupo indígena do sudoeste amazônico, com particular atenção às possíveis flutuações sazonais das condições de nutrição da população, à identificação dos grupos populacionais mais afetados por essas flutuações e, por fim, à possibilidade de incorporação dessa dimensão às rotinas de vigilância nutricional dirigidas ao segmento indígena da população brasileira.

Aspectos metodológicos

A coleta dos dados

Foram realizados dois inquéritos antropométricos transversais, nos meses de novembro-dezembro de 2002 e maio-junho de 2003. A realização dos inquéritos em épocas distintas do ano objetivou, além de caracterizar o perfil nutricional da população de Santo André, identificar a ocorrência de flutuações no estado nutricional ao longo do ano. A literatura etnográfica sobre os Wari' indicava essa possibilidade, reforçada ainda pelo regime de chuvas na região, que divide o ano marcadamente em duas estações climáticas e acaba por influenciar de modo importante o ciclo anual de produção e consumo de alimentos.

A descrição do ciclo anual das atividades tradicionalmente ligadas à produção de alimentos, feita por Mason (1977), revela diferenças marcantes entre as estações seca e chuvosa. Segundo o autor, a estação seca seria caracterizada por uma tendência à realização das atividades produtivas nas proximidades das habitações, enquanto a chuvosa caracterizar-se-ia por uma tendência à dispersão pelo território wari'. Esse tipo de padrão refletiria as importantes mudanças observadas ciclicamente no ecossistema local e as diferentes atividades necessárias à subsistência wari' em cada época do ano. Conklin (1989, 2001) descreve também a existência de momentos diferenciados, ao longo do ano, no que se refere tanto à disponibilidade de alimentos como à intensidade e à duração das atividades ligadas à sua produção. Vale assinalar que, nesse sentido, a autora menciona especificamente a existência de períodos de maior ou menor estresse nutricional.

Os possíveis reflexos de fatores ecológico-culturais nas condições nutricionais da população wari' envolvem implicações de ordem prática, já que as condições nutricionais de uma população acabam por refletir-se em seus perfis de morbimortalidade. A tentativa de identificar a ocorrência de flutuações cíclicas no estado nutricional wari', portanto, encontra justificativa na possibilidade de subsidiar maior adequação das ações de saúde direcionadas a essa população, que conseqüentemente resultem em impactos sobre seus perfis não apenas de nutrição, mas também de morbidade e mortalidade.

O primeiro inquérito teve lugar após o encerramento da estação seca; o segundo foi realizado após a estação chuvosa. A divisão do ciclo climático anual em duas estações, embora não traduza diretamente a gama de variações observáveis ao longo do ano, compreende as principais alterações cíclicas no ecossistema local, em torno das quais os Wari' estruturam suas atividades de subsistência.

As medidas utilizadas foram peso e estatura (ou comprimento). Os indivíduos eram pesados usando vestimentas leves. Crianças menores de dois anos foram examinadas pelo autor na farmácia da aldeia, com o auxílio de um agente de saúde indígena, devidamente treinado. Os demais indivíduos foram examinados na farmácia ou em seus próprios domicílios. As balanças e os antropômetros utilizados eram de fabricação alemã, da marca Seca. Para a aferição do peso de crianças de até dois anos foi utilizada uma balança pediátrica, com precisão de 0,01 kg.

Crianças de até dois anos tiveram seu comprimento aferido em decúbito dorsal, com o auxílio de um antropômetro portátil de alumínio, com precisão de 0,1 cm. Crianças mais velhas, adolescentes e adultos tiveram a estatura medida em posição ortostática, com os pés juntos e descalços. Nesse caso foi utilizado um antropômetro da mesma marca e com a mesma precisão, mas adequado para a medição de adultos.

As idades foram calculadas com base nos registros produzidos pela Fundação Nacional de Saúde (Funasa) e disponíveis na enfermaria da aldeia e no Pólo-Base de Guajará-Mirim. Não foram utilizadas técnicas específicas de amostragem, procurando-se incluir na pesquisa o maior número possível de indivíduos.

Houve apenas uma recusa em cada inquérito. As perdas deveram-se a eventuais ausências da aldeia à época em que o trabalho de campo foi realizado (9 e 13 ausências, respectivamente, no primeiro e no segundo inquérito). Foram excluídos da análise dados relativos a gestantes (6 em ambos os inquéritos), indivíduos com data de nascimento desconhecida (1 e 2 casos, respectivamente) e um caso em cada levantamento cujas medidas corporais evidenciavam erros de registro. Três adultos, por questões de saúde, apresentavam dificuldade de ficar em posição ortostática, de modo que foram excluídos das análises de ambos os inquéritos. No segundo inquérito houve perdas adicionais: em função de dois óbitos infantis, optou-se por não incluir no estudo os parentes mais próximos, em luto (3 casos). Deste modo, as perdas totalizaram 21 indivíduos no primeiro inquérito (7% da população), sendo 11 do sexo masculino e 10 do feminino, e 31 no segundo (10,1%), sendo 15 indivíduos do sexo masculino e 16 do feminino.

A análise dos dados

O diagnóstico nutricional infantil seguiu as recomendações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995), tendo sido feito com base nos índices estatura/idade (E/I), peso/idade (P/I) e peso/estatura (P/E), utilizando-se como pontos de

corte para o diagnóstico de déficits antropométricos valores de escores z iguais ou inferiores a -2 escores. O índice peso/idade foi incluído nas análises por constituir, no Brasil, o índice de escolha recomendado, pelo Ministério da Saúde, para a avaliação nutricional de menores de cinco anos em rotinas de vigilância alimentar e nutricional. O sobrepeso foi diagnosticado com base em valores de escores z superiores a +2 para os índices P/I e P/E. A população-referência utilizada foi a do National Center for Health Statistics (NCHS) (Hamill et al., 1979).[36]

A despeito da ausência de um consenso internacional sobre a avaliação nutricional de adolescentes (10,0-19,9 anos), e para fins de comparação com outros estudos, optei por utilizar os parâmetros recomendados pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995). O diagnóstico nutricional nessa faixa etária foi feito, assim, com o uso do Índice de Massa Corporal (IMC) para a idade. Como pontos de corte para o diagnóstico de desnutrição (magreza), de risco de sobrepeso e de sobrepeso foram utilizados, respectivamente, os percentis 5, 85 e 95 da distribuição da população-referência (Must, Dallal & Dietz, 1991a, 1991b). Para os indivíduos com idades entre 10 e 17,9 anos, os déficits estaturais foram diagnosticados com base em valores de escores z inferiores a -2 para o índice estatura/idade, sendo as medidas de estatura (ou comprimento) wari' comparadas aos valores observados na população-referência do NCHS.

Também para a população adulta (≤20 anos), o diagnóstico nutricional baseou-se no uso do IMC. O diagnóstico foi feito com base nos pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2000): até 18,49 kg/m^2, baixo peso; de 18,50 a 24,99, normalidade; de 25,00 a 29,99, pré-obesidade; de 30,00 a 34,99, obesidade classe 1; de 35,00 a 39,99, obesidade classe 2; e e"40,00 kg/m^2, obesidade classe 3.

A análise estatística foi feita com os programas SPSS 10 e Epi Info, versão 2002. A análise envolveu o uso de Anova e do teste 't' de Student para a identificação de diferenças entre médias, e dos testes do qui-quadrado de Pearson e exato de Fisher para a comparação de prevalências, sendo considerados estatisticamente significantes p-valores <0,05. A comparação dos indivíduos pesados entre os dois inquéritos foi feita por meio do teste 't' para amostras pareadas, utilizando-se o mesmo critério de significância estatística.

Perfil nutricional

A realização de dois inquéritos antropométricos, separados por um período de seis meses, possibilitou a identificação de algumas diferenças entre os perfis nutricionais registrados e que serão discutidas em detalhe. Como seria de se esperar, no entanto, em linhas gerais os perfis são semelhantes e podem ser descritos em conjunto sem prejuízo de seu potencial analítico.

Crianças

Estatura e peso infantis

As curvas de estatura e peso das crianças wari' são apresentadas, segundo o sexo e o inquérito, na Figura 5, na qual são comparadas ao quinto percentil e à mediana da população-referência do NCHS. O comportamento das curvas é bastante semelhante para ambos os sexos e revela médias muito inferiores às das crianças norte-americanas, tanto para a estatura como para o peso. É notável que as curvas de crescimento das crianças wari' não apenas ficam sempre abaixo da mediana da população-referência, mas se situam em torno do percentil 5 durante toda a infância. Isto é válido tanto para a estatura como para o peso – embora mais tarde, na adolescência, as meninas apresentem médias de peso mais elevadas que os rapazes.

Figura 5 – Médias de estatura e peso de crianças e adolescentes wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

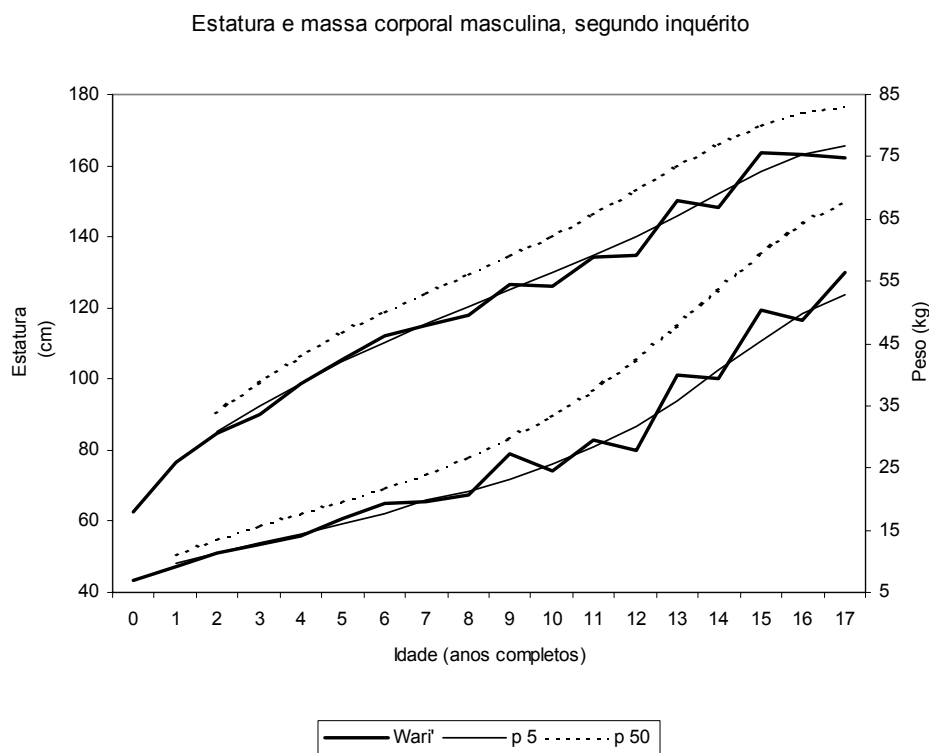
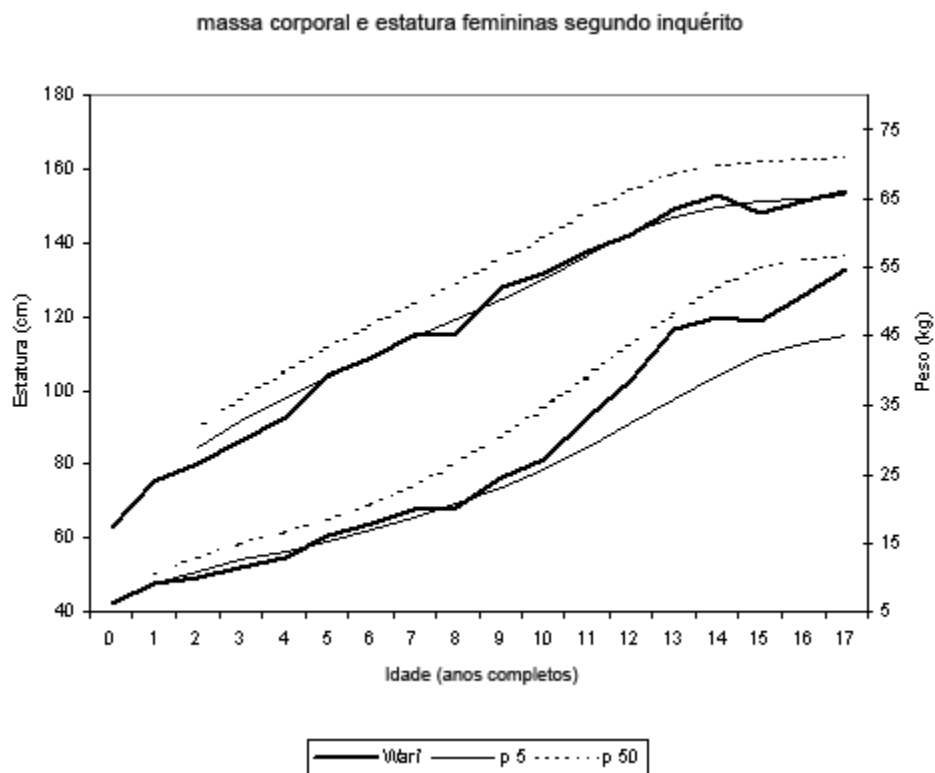



Figura 5 – Médias de estatura e peso de crianças e adolescentes wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003 (continuação)

Índices antropométricos e estado nutricional infantil

No que se refere ao estado nutricional infantil, já de início chama a atenção a magnitude dos déficits de estatura e de peso para a idade, independentemente da época da avaliação ou da faixa etária. Há, de fato, um deslocamento importante para a esquerda das curvas de escores z para estatura/idade, peso/idade e, em menor grau, peso/estatura. É notável que, para todos os três índices, não se tenham registrado valores iguais ou superiores a +2 escores z, em nenhum grupo etário.

Tabela 7 – Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), peso/idade (P/I) e peso/estatura (P/E) em crianças wari' menores de cinco anos, segundo o inquérito. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002 e 2003

	E/I		P/I		P/E	
	1º inquérito	2º inquérito	1º inquérito	2º inquérito	1º inquérito	2º inquérito
= -4,00	1 (1,7%)	1 (1,7%)	-	-	-	-
-4,00 < z £ 3,00	9 (15,0%)	11 (18,3%)	2 (3,3%)	3 (5,0%)	-	-
-3,00 < z £ 2,00	23 (38,3%)	25 (41,7%)	25 (41,7%)	28 (46,7%)	1 (1,7%)	1 (1,7%)
-2,00 < z £ 1,00	20 (33,3%)	17 (28,3%)	23 (38,3%)	19 (31,7%)	15 (25,4%)	20 (33,3%)
-1,00 < z £ 0,00	6 (10,0%)	4 (6,7%)	7 (11,7%)	6 (10,0)	30 (50,8%)	26 (43,3%)
0,00 < z < 1,00	1 (1,7%)	2 (3,3%)	3 (5,0%)	4 (6,7%)	12 (20,3%)	13 (21,7%)
1,00 £ z < 2,00	-	-	-	-	1 (1,7%)	-
Total (%)	60 (100%)	60 (100%)	60 (100%)	60 (100%)	59 (100%)	60 (100%)

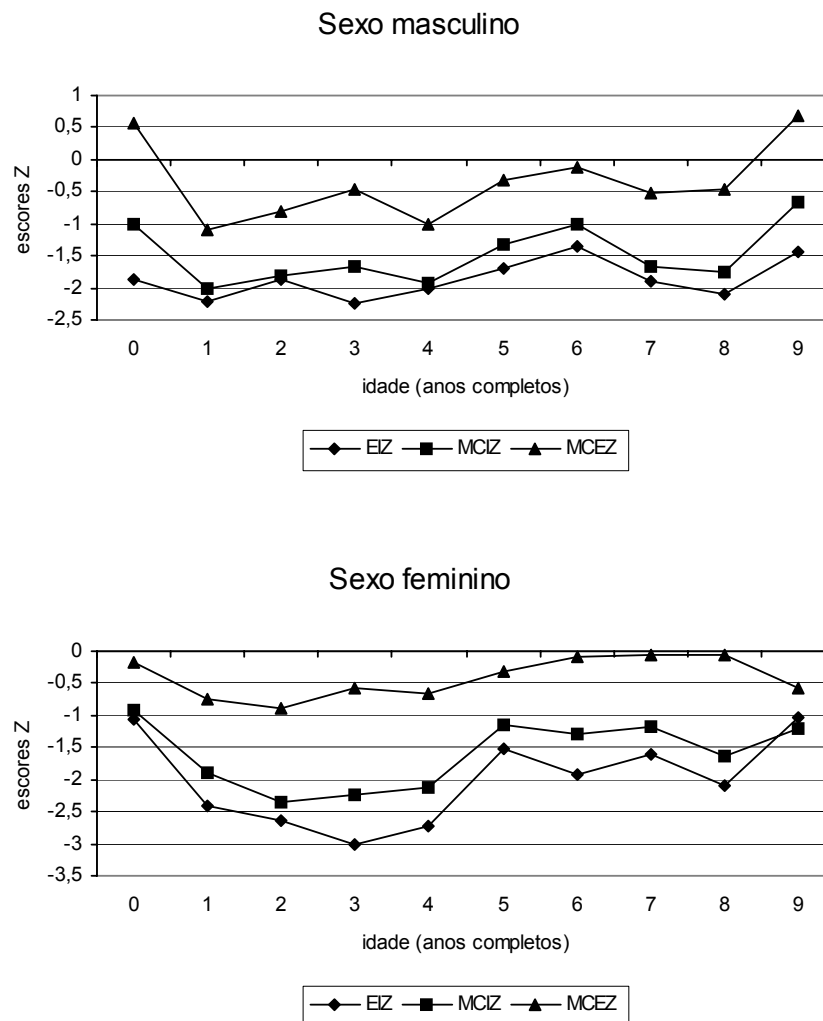
Assim, se utilizados os parâmetros propostos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995), encontramos déficits de estatura moderados ou graves em prevalências superiores a 55% entre os menores de cinco anos (55,0% e 61,7% na primeira e na segunda avaliações, respectivamente). Impressiona ainda verificar que os déficits graves (d” -3 escores z) atingem 16,7% das crianças nessa faixa etária na primeira avaliação e chegam a 20,0% na segunda. As prevalências de déficit ponderal (avaliado pelo índice P/I [MC/I) são apenas levemente inferiores, ficando também próximas a 50% (45,0% e 51,7% na primeira e na segunda avaliações).

Quando é avaliada a relação entre peso e estatura (por meio do índice P/E, as prevalências são, como esperado, bastante reduzidas (1,7% em ambos os levantamentos). Embora à primeira vista uma prevalência dessa magnitude possa sugerir a adequação das proporções corporais entre as crianças wari', na verdade há um deslocamento para a esquerda dos escores z do índice peso/estatura. Na ausência desse deslocamento, esperar-se-ia que metade das crianças apresentassem escores z negativos para o índice. Em lugar disso, apenas cerca de três quartos das crianças (78,0% e 78,3% na primeira e segunda avaliações) apresentam escores z negativos para este índice').

Além disso, o registro de baixas prevalências de baixo peso para a estatura não chega a surpreender: situação semelhante vigora não apenas entre ameríndios, mas também em populações não-indígenas na América Latina e em diversos países em todo o mundo. Vale assinalar que, de modo geral, a proporção de crianças com baixo peso para a estatura não ultrapassa os 5%, a não ser em situações em que a disponibilidade de alimentos atinge níveis críticos (WHO, 1995). Assim, as baixas prevalências de baixo peso para a estatura observadas em Santo André não podem

ser consideradas, a princípio, como indicadoras de adequadas condições nutricionais no segmento infantil da população.

A Figura 6 apresenta os escores z médios para os índices E/I, P/I e P/E, segundo a idade, no segundo inquérito. Em praticamente todas as faixas etárias os valores são negativos. Vale assinalar que as médias de escores z para os índices estatura/idade e peso/estatura são impressionantemente baixas: a curva de estatura/idade, por exemplo, mantém-se abaixo de -1,5 escores z em praticamente todas as faixas de idade entre 0 e 9,9 anos.

Figura 6 – Escores z médios para os índices estatura/idade (EIZ), peso/idade (PIZ) e peso/estatura (PEZ) em crianças wari'. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003

É importante destacar que antes mesmo de completarem um ano de idade as crianças wari' já apresentam, em média, déficits de estatura e de peso (para a idade) significativos. Durante o segundo ano de vida, contudo, ocorre uma queda adicional dos valores dos escores, que só começa a ser revertida entre os quatro e os cinco anos de idade. Em termos de crescimento físico, portanto, o segundo ano de vida não parece representar apenas um momento crítico mas logo superável; em lugar disso, inaugura uma fase difícil, e que durará alguns anos. Uma mudança visível nesse perfil acontece somente a partir do quinto ano de vida, quando as médias tendem a se elevar para todos os índices, mas ainda permanecem muito baixas para E/I e P/I – de modo geral, entre -1 e -2 escores z.

Adolescentes

A antropometria dos adolescentes wari' aqui analisada deve ser vista com a devida cautela, na ausência de um consenso acerca dos critérios mais adequados para a avaliação nutricional nessa faixa etária e, ainda, por não haverem sido coletadas informações sobre maturação sexual na população avaliada. Feita esta ressalva, a análise dos dados revela, inicialmente, déficits estaturais importantes. A despeito da existência de oscilações em algumas faixas etárias, as curvas wari' de crescimento em estatura praticamente coincidem com o percentil 5 da população-referência do NCHS, ao longo de toda a adolescência. Embora haja evidências de que a situação nutricional wari' seja de modo geral inadequada, a possibilidade de que existam diferenças entre os potenciais de crescimento desta e de populações não-indígenas contra-indica a interpretação dos déficits antropométricos como unicamente resultantes do estado nutricional.

Embora o pequeno número de indivíduos por faixa etária por vezes resulte em grandes oscilações das médias, a estatura final parece ser atingida, no sexo masculino, por volta dos 15 anos, enquanto as meninas o fazem entre 13 e 14 anos (Figura 5). Considerando-se o ponto de corte de -2 escores z para o diagnóstico de baixa estatura para a idade em adolescentes, a prevalência de déficit estatural fica em torno de 30% (sexos combinados) nos dois inquéritos: na primeira avaliação, 27,6% deles apresentaram escores inferiores a -2 unidades, proporção que na segunda avaliação chegou a 30,5%. Embora as prevalências de baixa estatura registradas fossem maiores no sexo feminino (34,6% contra 21,9% no primeiro inquérito: $p = 0,28$; 32,1% e 29,0% no segundo, $p = 0,79$), as diferenças entre os sexos não alcançaram significância estatística em nenhum dos inquéritos, o que possivelmente decorre do pequeno número de indivíduos nessa faixa etária.

No que se refere aos valores de IMC, a utilização dos critérios da Organização Mundial da Saúde resulta em uma prevalência de baixo peso (< p 5 da população-referência do NCHS) próxima a 8%, sexos combinados, em ambos os

inquéritos (6,1% e 8,3% na primeira e na segunda avaliações). Segundo estes critérios, apenas uma adolescente apresentou IMC superior ao percentil 85 em ambos os levantamentos, o que indica que o sobrepeso não é um problema para este segmento da população wari'.

Adultos

A estatura média dos homens wari' (entre 20 e 59,9 anos) é de 162,3 cm (2ª avaliação), e o peso médio, 60,1 kg (2ª avaliação). A estatura média feminina, na mesma faixa de idade, é de 149,7 cm (2ª avaliação), com média de peso de 45,9 kg (2ª avaliação). Estes valores são levemente superiores às médias registradas em uma revisão das dimensões corporais de índios sul-americanos (Stinson, 1990). Utilizando-se os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2000) para a avaliação do estado nutricional de adultos (sexos combinados), encontramos perfis bastante semelhantes em ambos os inquéritos, com a maior parte da população (87,4%) dentro dos limites da normalidade. Quando a análise é estratificada por sexo, no entanto, verificamos que as mulheres apresentam um perfil mais comprometido, apresentando maiores prevalências de baixo peso em ambos os inquéritos: 7,7% e 18,5% no primeiro e no segundo levantamentos, respectivamente, contra 2,0% e 2,1% entre os homens (o que corresponde a um mesmo caso em ambos os levantamentos). Apenas no segundo inquérito, no entanto, com um maior número de diagnósticos de baixo peso entre as mulheres, a diferença entre os sexos alcança significância estatística ($p < 0,01$). No sexo feminino há uma concentração dos casos na faixa de idade de 50-59 anos, independentemente do inquérito. A obesidade, por sua vez, não é um problema entre os adultos; apenas um homem apresentou IMC superior a 30 kg/m^{-2}, mantendo o mesmo diagnóstico em ambos os inquéritos.

Sazonalidade e perfil nutricional

A comparação dos dados antropométricos infantis nas diferentes estações do ano revela diferenças importantes, embora os perfis registrados nos dois momentos não sejam radicalmente distintos, isto é: ambos revelam um quadro muito desfavorável, com um elevado grau de comprometimento do estado nutricional. Quando comparados os registros, contudo, observa-se uma franca deterioração do perfil de nutrição no segundo inquérito, ou seja, logo após a estação de chuvas. A análise revela, em linhas gerais: maiores prevalências de baixa estatura e de baixo peso para a idade (avaliados com base nos índices E/I e P/I, respectivamente); menores médias de escores z para os índices E/I, P/I e P/E .

As prevalências de desnutrição (d” -2 escores z) encontradas por meio dos índices E/I e P/I são consistentemente maiores no segundo inquérito (Tabela 7). No entanto, as diferenças entre os inquéritos não chegam a alcançar significância estatística em nenhuma das análises ($p > 0,05$). O efeito da sazonalidade sobre o perfil nutricional infantil, porém, fica particularmente evidente na análise das médias de escores z para todos os índices antropométricos (E/I, P/I e P/E). Os valores são sempre mais baixos no segundo inquérito, independentemente do índice antropométrico sob análise. As diferenças alcançaram significância estatística em todos os índices.

Quando a análise dos escores z médios é estratificada segundo o sexo, as diferenças entre os inquéritos só alcançam significância estatística no sexo feminino. As diferenças apresentadas pelas meninas mantêm significância estatística em todos os índices. As crianças do sexo feminino com idades abaixo de cinco anos, portanto, parecem ser 'duplamente' suscetíveis, em termos nutricionais, aos fatores de ordem ambiental, apresentando um perfil mais comprometido e, ainda, mais variável que o de seus pares do sexo masculino.

Entre os adolescentes, as variações sazonais parecem ser menos intensas que as observadas nos segmentos infantil e, como se verá a seguir, adulto wari'. Ainda assim, ocorrem: um aumento da prevalência de baixa estatura para a idade (de 27,6% para 30,5%, sexos combinados), embora a diferença não seja estatisticamente significativa; uma redução dos escores z médios para o índice estatura/idade (estatisticamente significativa para o sexo masculino, entre os 14 e os 17,9 anos).

No que se refere aos adultos, os dados mostram variações sazonais importantes no estado nutricional, revelando maior comprometimento no segundo inquérito (após a estação de chuvas). Embora as diferenças nem sempre alcancem significância estatística, as mudanças são consistentemente negativas, tanto para homens como para mulheres. De modo geral observam-se, no segundo inquérito: médias de peso e de IMC mais baixas; um aumento do número de casos de baixo peso; e uma diminuição dos casos de sobrepeso.

Em primeiro lugar, a comparação das médias de peso revela valores inferiores no segundo inquérito, em ambos os sexos. A variação registrada nas médias de peso reflete-se, naturalmente, nas de IMC, também menores no segundo inquérito. A perda de peso média (individual), em maiores de 20 anos, foi próxima a 1 kg, tanto para homens (0,896 kg; teste t para amostras pareadas = 3,403; 48 g.l.; $p < 0,01$) como para as mulheres (1,125 kg; teste t para amostras pareadas = 4,407; 46 g.l.; $p < 0,01$).

O cálculo das perdas médias, entretanto, inclui tanto indivíduos que de fato perderam peso no período como aqueles que mantiveram seus pesos constantes e, finalmente, os que ganharam peso entre os dois levantamentos. A análise desses

componentes pode revelar, portanto, nuances importantes. Um aspecto significativo diz respeito à proporção de indivíduos que efetivamente perderam peso no período compreendido entre os inquéritos, que chega a 71% da população adulta de ambos os sexos. A maior parte dos adultos, assim, perdeu peso no período. As mulheres foram proporcionalmente mais afetadas: 80,8% delas apresentaram perda ponderal, contra 61,2% dos homens ($\chi^2 = 5{,}28$; $p < 0{,}05$). Quando são selecionados apenas os indivíduos que perderam peso, a perda média chega a 2,01 kg para os homens ($t = 8{,}775$; 30 g.l.; $p < 0{,}01$) e a 1,7 kg para as mulheres ($t = 8{,}975$; 39 g.l.; $p < 0{,}01$).

Discussão

Considerações iniciais

A antropometria wari' apresenta dois aspectos de fundamental interesse, a serem discutidos em maior profundidade. Em primeiro lugar, os resultados revelam um perfil nutricional significativamente comprometido, embora haja variações importantes segundo o sexo e a faixa etária. As crianças wari' apresentam um perfil de crescimento físico semelhante ao que tem sido observado para diversos povos indígenas do país, mas com prevalências alarmantes de baixo peso e de baixa estatura para a idade.

Em segundo lugar, observam-se variações importantes no perfil nutricional ao longo do ciclo anual, que de modo consistente indicam a piora do quadro durante a estação de chuvas. Trata-se, em última instância, do agravamento de um perfil já bastante comprometido. De modo nada surpreendente, os grupos mais afetados são aqueles que apresentam a maior vulnerabilidade aos problemas nutricionais – leia-se aqui à desnutrição – na comunidade, ou seja, crianças e mulheres.

No que se refere especificamente ao primeiro aspecto mencionado, o caso wari' não difere radicalmente de outros povos indígenas do país: os estudos freqüentemente mostram a desnutrição infantil como o principal problema nutricional entre essas populações, embora um número crescente de trabalhos registre o aumento do número de casos de obesidade entre os adultos (Capelli & Koifman, 2001; Cardoso, Mattos & Koifman, 2003; Gugelmin & Santos, 2001; Ribas & Phillippi, 2003). As crianças indígenas são geralmente descritas como pequenas para a idade, mas bem proporcionadas em termos da relação entre peso e estatura. No entanto, as prevalências de déficit estatural e ponderal registradas em Santo André estão entre as mais altas já reportadas entre populações indígenas, e os resultados indicam que mesmo a proporção peso/estatura encontra-se comprometida. A magnitude do problema, porém, fica ainda mais evidente quando se compara a situação nutricional do grupo com o quadro prevalente na fração não-indígena da população brasileira.

Os dados reafirmam a situação de vulnerabilidade em que se encontram as populações indígenas do país no que se refere à ocorrência de problemas de ordem nutricional. Nesse contexto, as crianças indígenas apresentam-se duplamente expostas (especialmente à desnutrição e a outras desordens carenciais), devido a fatores de ordem biológica e social, isto é: à suscetibilidade biológica que caracteriza essa faixa etária soma-se o pertencimento a um segmento da população brasileira – o indígena – particularmente sujeito a condições de vida adversas.

Nesse contexto, a interpretação da antropometria nutricional de crianças indígenas merece algumas considerações adicionais. Inicialmente, vale assinalar que ela vem a constituir uma forma de avaliação do estado nutricional cuja interpretação tem sido objeto de extensas discussões. Um tema central aos debates diz respeito à adequação do uso de parâmetros universais para a avaliação dos perfis de crescimento físico de populações geneticamente distintas. A Organização Mundial da Saúde recomenda os valores compilados pelo National Center for Health Statistics (NCHS) (Hamill et al., 1979) com base em inquéritos realizados na população norte-americana, e um número crescente de estudos vem se utilizando das novas curvas de crescimento revisadas e publicadas pelo CDC/NCHS (Centers for Disease Control and Prevention/National Center for Health Statistics) (CDC/NCHS, 2000). A suposição que norteia essas escolhas é a de que diferenças genéticas nos potenciais de crescimento, ainda que existentes e manifestas já durante a infância, resultam nesse período em pequenos diferenciais em algumas medidas corporais, quando comparados àqueles registrados em razão da influência de fatores ambientais. Portanto, curvas de crescimento desenvolvidas em países desenvolvidos seriam adequadas para avaliar o crescimento de crianças pertencentes a populações de origens distintas (Graitcer & Gentry, 1981; Habicht et al., 1974; WHO, 1995).

Há, todavia, importantes evidências contrárias à utilização de uma única referência em todo o mundo (Davies, 1988; Eveleth & Tanner, 1990; Goldstein & Tanner, 1980; Stinson, 1996; van Loon et al., 1986), de modo que a questão ainda permanece em discussão. Não surpreende, portanto, que embora haja uma consistência entre os dados antropométricos de diferentes etnias indígenas no país, ocorra alguma discordância entre os autores quanto à sua interpretação. A literatura apresenta, com base em perfis antropométricos essencialmente semelhantes, tanto interpretações que os entendem como resultantes de condições de nutrição essencialmente inadequadas (Baruzzi et al., 2001; Coimbra Jr. & Santos, 1991; Leite et al., 2003; Ribas et al., 2001) quanto outras que mostram a adequação do estado nutricional, o que significa a preponderância de fatores genéticos na determinação dos déficits antropométricos observados (Fagundes-Neto et al., 1981a, 1981b; Fagundes, Oliva & Fagundes-Neto, 2002; Istria & Gazin, 2002; Morais et al., 1990, 2003; Mattos et al., 1999; Weiss, 2003).

Quanto ao caso Wari', o fato é que, embora não se descarte o papel de um possível componente genético na determinação dos déficits antropométricos, há uma profusão de evidências que delineiam um quadro caracterizado por condições ambientais essencialmente adversas. O perfil antropométrico wari' é, assinale-se, compatível com as precárias condições de saneamento observadas em Santo André e com um perfil de morbimortalidade caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias (uma descrição mais detalhada desses aspectos é feita no capítulo 1). Trata-se de um conjunto de dados que não pode ser desconsiderado na discussão das condições nutricionais do grupo e que mostra um panorama amplamente desfavorável ao crescimento físico infantil.

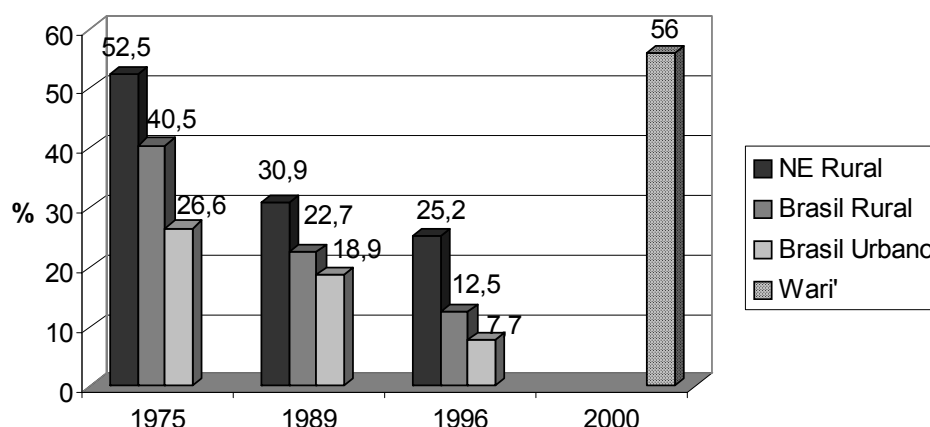
Nutrição e vulnerabilidade

Fundamentalmente, os dados reunidos no presente estudo chamam a atenção para a desigualdade entre as condições nutricionais observadas no segmento indígena e no restante da população brasileira. O estado nutricional infantil, particularmente sujeito à influência dos fatores ambientais, é emblemático dessa desigualdade. Para além do diferencial que as prevalências de desnutrição infantil entre os Wari' revelam, há o agravante de que, como discutirei mais adiante, ele possivelmente vem aumentando ao longo das últimas décadas. O problema não se resume, contudo, ao segmento infantil: a população como um todo se mostra exposta à ocorrência de déficits nutricionais.

A magnitude das diferenças observadas nas prevalências de baixa estatura e de baixo peso para a idade entre as crianças wari' e as não-índias favorece, sem dúvida, o questionamento da validade dos parâmetros atualmente preconizados para a avaliação dessas populações. Seriam de fato plausíveis prevalências tão elevadas de baixa estatura entre esses grupos, e de modo tão contrastante com o restante da população brasileira? A despeito da pertinência de questionamentos acerca da adequação do uso de curvas e pontos de corte internacionais para a avaliação do estado nutricional de crianças indígenas, verifica-se que prevalências de igual magnitude eram registradas no país em meados da década de 70, segundo os dados do Estudo Nacional da Despesa Familiar (Endef).

É notável a proximidade entre os valores encontrados na época (1975) e aqueles registrados contemporaneamente na população infantil wari': a baixa estatura atingia então mais de 50% das crianças menores de cinco anos, nas regiões rurais do Nordeste do país (Monteiro et al., 2000). Quando a análise estende-se às crianças abaixo de dez anos, impressiona saber que grande parte dos estados da região apresentava índices superiores a 40%, mesmo quando incluído o segmento urbano (Benício, Monteiro & Rosa, 2000). Note-se que nessa faixa etária a baixa estatura atinge hoje cerca de 45% das crianças wari' (mais precisamente, 45,9% e 46,7%, no primeiro e no segundo inquéritos). Assim, se as prevalências de déficit

estatural hoje encontradas entre populações indígenas contrastam com aquelas observadas no restante do país, o fato é que índices igualmente elevados eram encontrados em diversos segmentos da população brasileira há apenas algumas décadas (Figura 7).

Figura 7 – Prevalências de baixa estatura para a idade na população não-indígena brasileira e entre os Wari', segundo o inquérito. Sexos combinados.

Fonte: Monteiro (2000).

Para além desse tipo de evidência, e no âmbito das discussões acerca da interpretação de dados antropométricos entre crianças indígenas, o perfil wari' mostra a importância dos fatores ambientais na determinação dos déficits de crescimento observados. Embora não possa ser descartada a possibilidade de que haja diferenças significativas entre os potenciais genéticos de crescimento físico entre crianças índias e não-índias, no caso wari' o registro de déficits antropométricos alarmantes é, assinale-se, compatível com o registro de condições sanitárias precárias e ainda com os perfis de morbidade e mortalidade da população. Caracterizados pelo predomínio de doenças infecciosas e parasitárias, além de coeficientes de modo geral mais elevados que aqueles registrados em âmbitos regional e nacional, esses perfis refletem e confirmam uma situação marcada, em termos absolutos, pela precariedade, e em termos relativos pela desigualdade dos indicadores wari' em relação àqueles que caracterizam o restante da população brasileira.

Uma hipótese preocupante: o aumento dos diferenciais

A observação dos dados antropométricos da população não-indígena brasileira revela ainda um dado de suma importância: os inquéritos de abrangência

nacional – Endef (1975), PNSN (1989), PNDS (1996) e POF 2002-2003 – vêm registrando, ao longo das últimas décadas, uma importante diminuição das prevalências de desnutrição infantil em todo o país. A análise de Monteiro et al. (2000) descreve algumas particularidades dessa trajetória. Embora a redução das prevalências venha acontecendo de modo consistente ao longo das últimas três décadas, o processo não ocorreu com igual intensidade em todo o período, nem em todo o país: o estudo identifica, por exemplo, maiores quedas nos anos que se seguiram ao Endef até a realização da PNSN; além disso, as menores mudanças aconteceram nas regiões Norte e Nordeste (justamente aquelas onde se observavam as maiores prevalências de déficits estaturais e ponderais), o que resultou no aumento das desigualdades inter-regionais. O que o caso wari' parece indicar é que processo semelhante – isto é, de aumento dos diferenciais – pode estar em curso, consolidando a distância entre as condições de saúde e nutrição de índios e não-índios no Brasil.

Diante da escassez de dados epidemiológicos para os povos indígenas no país, não é possível descrever, de modo semelhante ao que tem sido feito para a população não-indígena, uma trajetória das suas condições nutricionais. Além disso, o grande número de etnias indígenas oficialmente reconhecidas no país permite supor – o que parece ser confirmado pelo reduzido mas crescente número de inquéritos nutricionais realizados entre povos indígenas – uma notável diversidade de perfis. Em meio à escassez de dados epidemiológicos, são ainda mais raras as possibilidades de análises temporais. Nos poucos casos em que isso pôde ser feito, há registros tanto de melhora (Baruzzi et al., 2001; Gugelmin, 1995; Morais, Alves & Fagundes-Neto, 2005; Orellana et al., 2006) como de manutenção (Orellana et al., 2006) ou agravamento (Morais et al., 2003) das situações encontradas, a depender do indicador utilizado. O que se tem é um quadro ainda mais fragmentado que aquele delineado pelo conjunto de estudos sobre nutrição indígena, mas bastante promissor – na medida em que esse tipo de análise pode contribuir significativamente para a compreensão dos processos de transformações socioeconômicas e ambientais entre povos indígenas e seus reflexos sobre os perfis de saúde e nutrição dessas populações. Esses estudos têm revelado, em alguns casos, importantes mudanças nos perfis nutricionais, embora não seja possível extrapolar os resultados para o universo das sociedades indígenas do país. Os trabalhos são numericamente muito reduzidos, o que ainda limita sobremaneira o alcance dos achados diante do contingente indígena do país. Adicionalmente, os estudos em geral limitam-se à descrição dos achados, e constituem exceções aqueles que discutem os fatores envolvidos na modificação dos perfis. Em última instância, os raros estudos que possibilitam comparações diacrônicas apresentam resultados por vezes radicalmente opostos, o que confirma a complexidade dos processos envolvidos na determinação dos perfis nutricionais, a heterogeneidade do quadro prevalente e ainda a importância dos fatores de ordem local na configuração desses perfis.

No entanto, a julgar pelas elevadas prevalências de desnutrição reveladas mesmo em estudos recentes, parece pouco provável que a progressiva e consistente[37] melhora do perfil nutricional infantil observada no segmento não-indígena do país também aconteça, em paralelo, entre os povos indígenas. O caso wari' parece ilustrar bem esta hipótese: se hoje observam-se déficits estaturais em mais de 60% dos menores de cinco anos, é difícil imaginar que este índice seja o resultado de uma melhora importante ao longo dos últimos anos. O fato sinaliza para a franca possibilidade de um aumento progressivo, nas últimas décadas, do diferencial entre a população não-indígena brasileira, como um todo, e as sociedades indígenas – ao menos parte significativa delas – no que se refere às suas condições de alimentação e nutrição. Ou seja: se no primeiro segmento houve melhora significativa do quadro, no segundo não há evidências consistentes de que isto venha acontecendo ao longo do mesmo período. O que provavelmente se observa é uma grande heterogeneidade das trajetórias, a exemplo da diversidade encontrada nos perfis de nutrição e, em última instância, nas dinâmicas locais das comunidades, que resultam em perfis epidemiológicos por vezes bastante distintos (Leite et al., 2003). Uma resposta a esta questão, contudo, só será obtida com a implementação efetiva de um sistema de coleta e análise de dados nutricionais relativos a esse segmento populacional.

A possibilidade de um aumento dos diferenciais entre índios e não-índios chama a atenção, por fim, para os fatores envolvidos tanto na manutenção de um quadro nutricional desfavorável entre os povos indígenas como na redução das prevalências no restante da população brasileira. Na medida em que as análises têm atribuído essa redução, mesmo em seus estratos menos favorecidos, ao aumento da cobertura de serviços públicos, como serviços de saúde, abastecimento de água, educação etc. (Benício, Monteiro & Rosa, 2000; Monteiro et al., 2000), a persistência do problema em níveis preocupantes entre povos indígenas torna ainda mais evidente a desigualdade entre as condições de vida entre os segmentos indígena e não-indígena da população brasileira.

Sazonalidade e vigilância nutricional

Um segundo aspecto, central às discussões acerca das condições de alimentação e nutrição em sociedades indígenas, pode ser depreendido dos dados wari': a ocorrência de variações cíclicas nos perfis de nutrição, concomitantes a modificações ecológicas também sazonais. Observam-se importantes flutuações, ao longo do ano, nos padrões de produção e consumo de alimentos, e que parecem refletir-se no perfil antropométrico da população. A descrição sugere uma relativa escassez de alimentos durante a estação chuvosa. De modo geral, os estoques de grãos (arroz, milho e feijão) estavam baixos ou eram ausentes. Além disso, algumas roças familiares não tinham mais mandioca a ser colhida – embora nesses casos sempre fosse possível obter tubérculos, farinha ou outros alimentos com parentes.

Um grande diferencial entre as estações, no entanto, parecia ser a disponibilidade de proteínas de origem animal, cujas principais fontes são a caça e a pesca. A caça é mais produtiva durante a estação chuvosa, época do ano em que a pesca é especialmente difícil. Na estação seguinte, os lugares se invertem, a pesca assumindo o primeiro lugar em termos do aporte do nutriente para a dieta. No entanto, os inquéritos alimentares revelam que, durante a estação chuvosa, a caça não chega a compensar a menor produtividade da pesca.

Variações sazonais na produtividade da pesca e da caça, mais ou menos intensas, têm sido descritas para diversos grupos amazônicos. Beckerman (1994) revê diversos estudos realizados entre essas populações e encontra, para a maior parte dos grupos, flutuações sazonais na produtividade dessas atividades; mais especificamente, entre as estações seca e chuvosa. O autor refere-se à pesca como a atividade que apresenta, para a maior parte dos povos indígenas da região, as mais importantes e regulares variações no suprimento de alimentos de origem animal. De modo geral, a pesca é mais produtiva durante a estação seca, quando o nível dos rios está mais baixo e as águas estão mais claras. Mesmo assim, há casos em que não se observam diferenças entre uma estação e outra, como entre os Nambikwara (Setz, 1983). O autor chama ainda a atenção para o fato de que, quando presentes, as variações não são exatamente lineares ao longo do ciclo anual: algumas espécies, em seus movimentos migratórios, podem ser capturadas em grande número mesmo durante as cheias dos rios, em plena estação chuvosa.

Com relação à caça, Beckerman afirma que a maior parte dos estudos indica uma produtividade maior durante a estação seca. Os Piro chegam a referir-se à época das chuvas, quando tanto a produtividade da caça como a da pesca são menores, como aquela em que "quase morrem de fome" (Gow, 1989: 574; tradução minha). Dentre os 14 grupos incluídos na análise de Beckerman, as chuvas seriam favoráveis à atividade em apenas dois casos: os Shipibo (Bergman, 1980) e os Nambikwara (Aspelin, 1975). Os Wari', contudo, poderiam ser também incluídos neste grupo. A despeito da inexistência de estudos quantitativos sobre o retorno de suas atividades de subsistência, tanto Mason (1977) como Conklin (1989) mostram a sua relevância nesse período do ciclo anual. Os próprios Wari' referem-se aos meses de chuva como propícios para a caça, afirmando que os animais estão mais gordos e que os caçadores conseguem caminhar pela floresta fazendo menos barulho, desse modo espantando menos a caça. Além disso, repetidamente comentavam comigo o amadurecimento de frutas consumidas por animais como paca, cutia, anta e diversas espécies de macacos, o que permitia que os mesmos engordassem ao longo da estação. Outros grupos que parecem encaixar-se nessa descrição são os Parakanã (Fausto, 2001), os Tukano (Dufour, 1991) e os Rikbaktsa (Adriana Athila, comunicação pessoal).

Os estudos revistos por Beckerman, no entanto, referem-se à produtividade, expressa geralmente em g/hora/homem, o que não impede que a caça ou a pesca sejam realizadas mesmo nas épocas menos produtivas, ou mesmo que alguns indivíduos se dediquem a elas por mais tempo ou em maior freqüência. Tampouco significa, ainda, que há uma relação direta entre a importância econômica e o valor atribuído a cada atividade. Maybury-Lewis, por exemplo, descreve o grande prestígio alcançado pela caça entre os Xavánte, embora não constituísse a atividade econômica mais importante para o grupo: "Sem a caça, a cultura Xavante [*sic*] seria muito diferente. Mas sem a coleta, os Xavánte não seriam jamais capazes sequer de existir" (Maybury-Lewis, 1984: 87). Viveiros de Castro (2002) assinala justamente a grande importância atribuída à caça nas cosmologias indígenas contemporâneas, o que inclui um número significativo de grupos horticultores.

É importante assinalar, ainda, que não há uma relação óbvia, direta e invariável entre as estações e cada atividade, isto é: alguns grupos alcançam melhores resultados na pesca durante a estação seca, enquanto outros o fazem na estação chuvosa, havendo mesmo grupos que apresentam resultados semelhantes durante todo o ano; o mesmo é válido para a caça. Além disso, há um sem-número de fatores a influenciar a produtividade dessas atividades, que por extrapolarem a dimensão sazonal não foram mencionados aqui. O fato é que as relações não são simples, muito menos diretas; assim, não é possível prever ou extrapolar os resultados obtidos em uma população específica para uma outra, ainda que da mesma etnia.

Mas voltando ao caso wari', no que se refere à agricultura as diferenças sazonais são mais difíceis de avaliar e não correspondem exatamente à divisão do ano em dois períodos, um seco e outro chuvoso. Embora a colheita de alguns cultivares aconteça em momentos bem marcados, os estoques podem ser consumidos gradualmente, estendendo-se além dos limites da estação em que foram colhidos. Em primeiro lugar, vale lembrar que os principais produtos agrícolas são o milho, a mandioca e a macaxeira. Assim, Conklin (1989) descreve a transição da estação seca para a chuvosa, nos meses de setembro a novembro, ou o período que vai da semeadura até a primeira colheita de milho, como de potencial estresse nutricional. Os estoques de milho estariam, então, baixos, e os Wari' precisariam sobreviver essencialmente da coleta, da caça e da pesca. Com a colheita acontecendo a partir de dezembro, a estação das chuvas coincidiria com a disponibilidade de grãos para o consumo doméstico, podendo os estoques ser manejados ainda durante a estação seca.

Os dados antropométricos, no entanto, indicam uma situação algo diversa, nos dias atuais: o primeiro inquérito, realizado no mês de novembro, revelou um perfil mais favorável que aquele registrado após a estação chuvosa. No entanto, hoje apenas parte da população de Santo André cultiva milho em suas roças,

portanto o acesso a este recurso é bastante limitado. A estação não mais deveria, assim, ser caracterizada pela disponibilidade de grãos para o consumo doméstico. A mandioca e a macaxeira, por outro lado, podendo ser estocadas no solo e colhidas durante todo o ano, possibilitariam uma redução da dependência do grupo da sazonalidade da produção de alimentos; mas isso não parece acontecer. Os Wari' com freqüência permitem que se esgotem os tubérculos nas roças mais antigas antes que possam colhê-los nas roças recém-abertas; assim, ocorrem oscilações também na produção da macaxeira e da mandioca. De modo geral, a descrição parece mostrar uma relativa escassez de alimentos durante a estação chuvosa.

Mas há outros fatores que também podem agravar o problema. Um deles relaciona-se ainda à agricultura; mais especificamente, à atual importância da mandioca na alimentação wari'. Uma vez que o tubérculo é significativamente pobre em proteínas, a adequação da dieta (em termos protéicos) depende em grande parte do acesso a outras fontes protéicas. Como a caça e a pesca parecem constituir atividades menos produtivas durante a estação chuvosa, apresenta-se um fator de importante limitação na dieta wari'.

Outro fator, de caráter mais amplo, é assinalado nas etnografias sobre os Wari' (Conklin, 1989; Mason, 1977) e diz respeito à importância da mobilidade para suas estratégias de subsistência. Mason descreve o ciclo anual das atividades de subsistência do grupo em termos de uma tendência ora à dispersão da população – durante a estação de chuvas –, ora à sua concentração na aldeia e em seus arredores – durante a estação seca. Na primeira teriam lugar atividades realizadas em áreas mais distantes, como as caçadas de maior duração e a coleta da castanha-do-pará, enquanto na segunda as sucessivas etapas necessárias à abertura e ao plantio de novas roças favoreceriam a concentração das atividades da população nas áreas mais próximas à aldeia. Conklin menciona especificamente o papel da movimentação como estratégia para a exploração de recursos naturais que se encontram dispersos nas áreas tradicionalmente percorridas e chama a atenção para a incompatibilidade entre o assentamento, em caráter permanente, junto ao posto indígena, e a necessidade de os Wari' realocarem periodicamente suas habitações. Eles hoje mantêm aldeamentos fixos, normalmente junto aos postos indígenas. A despeito de suas implicações negativas, esse padrão é indiscutivelmente conveniente tanto para a população como para os órgãos que lhes prestam assistência (Funai e Funasa). Para mencionar alguns aspectos, na aldeia de Santo André, às margens do rio Pacaás Novos, a população dispõe de farmácia, escola, rádio e gerador de luz, e acesso mais fácil e rápido à cidade de Guajará-Mirim; os órgãos governamentais, por sua vez, têm acesso garantido à população durante todo o ano, independentemente do regime de cheias dos rios da região.

Além disso, algumas mudanças relacionadas à agricultura parecem favorecer a menor movimentação da população. A produção comercial da farinha

de mandioca é mais facilmente escoada de Santo André através do rio Pacaás Novos. Adicionalmente, a maior dedicação exigida pelo processamento da mandioca (Dufour, 1985, 2000), comparativamente ao milho, pode haver limitado a tendência à dispersão que Mason descreve durante a estação chuvosa, alterando significativamente a dinâmica de procura e obtenção de alimentos. Entre os Wari', no entanto, as mudanças na agricultura não comprometeram a mobilidade de modo tão drástico como os Xavánte, por exemplo. Flowers (1983) assinala que neste grupo a produção comercial de arroz contribuiu de modo importante para a sedentarização e que nesse processo o tempo dedicado à agricultura aumentou significativamente. Entre os Wari', contudo, a agricultura já desempenhava um papel importante mesmo antes da introdução da mandioca e de outros cultígenos, a ponto de restringir a movimentação do grupo durante a estação seca, devido à abertura de novas roças (Mason, 1977).

A despeito das evidências de que a sazonalidade na produção de alimentos é um aspecto comum à subsistência de muitas etnias indígenas, a discussão de seus reflexos sobre os perfis nutricionais encontra-se praticamente ausente da literatura. Há, contudo, estudos que demonstram variações sazonais importantes nos perfis nutricionais e na dieta de populações ribeirinhas amazônicas (Adams, Murrieta & Sanches, 2005; Murrieta, 1998; Murrieta & Dufour, 2004; Murrieta, Dufour & Siqueira, 1999; Siqueira, 1997). Entre populações indígenas, exceções dizem respeito aos estudos realizados entre os Xavánte de Pimentel Barbosa (Flowers, 1983; Gugelmin, 1995) e os Guajá (Forline, 1997).

A ocorrência de variações cíclicas do perfil nutricional da população de Santo André ganha relevância devido a algumas de suas dimensões: em primeiro lugar, indica a vulnerabilidade da população como um todo, mais especificamente de crianças e mulheres adultas, e não apenas a ocorrência de déficits nutricionais importantes, mas ainda o agravamento desses problemas em épocas específicas do ano e, conseqüentemente, os reflexos que esse processo pode apresentar em suas condições objetivas de vida. Em segundo lugar, torna ainda mais complexa a questão do diagnóstico nutricional de populações indígenas. Os resultados indicam que inquéritos nutricionais em populações indígenas podem gerar resultados bastante distintos, segundo a época do ano em que são realizados. E, como o caso wari' demonstra, tais variações podem ser observadas mesmo quando o perfil nutricional é bastante precário. A sua interpretação não pode prescindir, portanto, de uma cuidadosa contextualização dos resultados no ciclo anual de produção e consumo de alimentos, por sua vez dependente do ciclo ecológico local.

Por fim, o fato tem implicações imediatas no que se refere às rotinas de vigilância nutricional, na medida em que se pode esperar o agravamento do perfil nutricional da população em um período específico do ano. Vale notar ainda que entre os Wari' isso acontece mesmo quando já se registram prevalências muito

elevadas de baixa estatura e de baixo peso para a idade em crianças. O mais relevante, contudo, é que esse padrão cíclico confere um caráter de previsibilidade ao processo. Apresenta-se aqui, portanto, uma oportunidade ímpar para as rotinas de acompanhamento nutricional de populações indígenas, que indica a franca possibilidade de se intervir precocemente na trajetória de comprometimento nutricional. O fato assume particular importância diante das evidências que situam as populações indígenas em uma posição de grande vulnerabilidade social e, em conseqüência, particularmente sujeitas a problemas de ordem nutricional (Santos, 1993). O que, por sua vez, assinala a importância da coleta e da análise sistemáticas de dados epidemiológico-nutricionais nesse segmento da população brasileira.

Considerações finais

O perfil antropométrico wari' caracteriza-se por importantes déficits de estatura e de peso entre as crianças, embora se mantenha relativamente preservada a proporcionalidade corporal. Adolescentes e adultos encontram-se, em sua maioria, dentro dos valores esperados para o índice de massa corporal, a despeito dos déficits de estatura entre os adolescentes e da ocorrência de casos de baixo peso entre mulheres adultas. A obesidade e as desordens a ela associadas, achados cada vez mais freqüentes entre povos indígenas do país, não constituem hoje um problema para essa população.

Embora essa descrição corresponda, em linhas gerais, à caracterização de outras populações ameríndias, os déficits antropométricos observados chamam a atenção pela sua magnitude e encontram-se entre os mais altos já registrados na América do Sul. Apesar de sua magnitude, observa-se o agravamento dos índices registrados ao longo da estação chuvosa, concomitantemente a alterações ambientais cíclicas, e que se refletem na produção e no consumo de alimentos. A evidência de flutuações cíclicas nas condições nutricionais da população indica a possibilidade de incorporação da dimensão sazonal nas rotinas de acompanhamento dos perfis de nutrição wari' e de outras populações indígenas do país.

No âmbito das discussões acerca da interpretação da antropometria entre populações indígenas, há numerosas evidências de que o perfil antropométrico wari' pode ser considerado em grande parte resultante de condições nutricionais amplamente desfavoráveis. Os perfis de morbidade e mortalidade, a precariedade das condições ambientais/sanitárias, os problemas com a assistência à saúde e mesmo o caráter desigual das relações comerciais entre os Wari' e não-índios no mercado regional, de modo geral desvantajosas para os primeiros, podem ser vistos como indicadores da posição marginal que os povos indígenas, como um todo, ocupam na sociedade brasileira. Em última instância, a superação efetiva do quadro

de precariedade registrado, fruto de uma sujeição, social e historicamente determinada, a condições ambientais adversas, depende de mudanças de caráter estrutural que se traduzam em melhores condições de vida para a população wari' e, em termos mais amplos, para o segmento indígena da população brasileira.

Notas

[34] O IBGE, contudo, contabiliza um total de 734 mil indivíduos 'autodeclarados' indígenas, no Censo Demográfico de 2000 (IBGE, 2005). O critério de classificação, note-se, é absolutamente distinto daqueles critérios utilizados por outras fontes, o que explica as diferenças.

[35] A antropometria, ou a medição das dimensões corporais, constitui um método de avaliação nutricional rápido, de baixo custo e pouco invasivo (WHO, 1995). O princípio que justifica o seu uso para a avaliação do estado nutricional é facilmente compreensível: algumas medidas corporais variam de acordo com o estado nutricional, e com base nessas variações é possível conhecer o estado de nutrição de um indivíduo.

[36] A opção pelo uso de uma referência internacional para a avaliação de crianças wari' baseia-se nas evidências de que as possíveis diferenças nos potenciais genéticos de crescimento são menos significativas que aquelas atribuíveis a fatores ambientais (WHO, 1995). Embora não ignore ou subestime o possível papel de diferenças genéticas, considero que o caso wari' encaixa-se nesse tipo de descrição. Mas voltarei a esse ponto mais adiante, na discussão dos resultados dos inquéritos.

[37] Refiro-me, aqui, à redução das médias regionais e nacional, não ignorando a persistência de bolsões em que os déficits se mantêm em níveis elevados.

Conclusões

Considerações iniciais

A idéia de que possam existir elevados níveis de desnutrição entre crianças indígenas é, possivelmente, paradoxal para o senso comum, mais familiarizado com imagens de adultos e crianças indígenas vivendo em equilíbrio em ambientes amplos, preservados e fartos em caça e pesca. Ao longo do ano de 2005, contudo, a mídia veiculou reportagens impressionantes, com imagens de crianças severamente desnutridas da etnia Guarani-Kaiowá, no município de Dourados, Mato Grosso do Sul. O que chamava mais a atenção, entretanto, era o relato de que a gravidade do quadro já havia levado a óbito diversas crianças (ver Corrêa, 2005a, para um exemplo de uma das primeiras matérias jornalísticas sobre o tema). As notícias rapidamente causaram uma busca por responsabilidades políticas, talvez mais ativa até que a identificação das causas do problema. Ironicamente, não chega a causar surpresa que, em meio a todo o debate, os próprios Guarani-Kaiowá tenham sido responsabilizados por sua situação, atribuindo-se os óbitos ora a práticas culturalmente específicas, supostamente prejudiciais à alimentação das crianças, ora ao problema do alcoolismo entre seus pais (Corrêa, 2005b, 2005c).

O caso de Dourados, infelizmente, não pode ser visto como isolado. Antes, vem a constituir um exemplo do quadro de precariedade a que estão submetidas, em linhas gerais, as populações indígenas do país. Não é minha intenção comparar detalhadamente os casos guarani-kaiowá e wari', mas julgo importante assinalar que há tanto diferenças como semelhanças entre ambos: o maior contraste entre os casos, contudo, parece dizer respeito à questão fundiária. Basta mencionar que as terras indígenas situadas fora da chamada Amazônia Legal correspondem a somente 2% dos territórios indígenas do país e abrigam cerca de 40% deste segmento populacional; é nesta região que os Guarani-Kaiowá se encontram. Os Wari', por sua vez, não apresentam problemas com a disponibilidade de terras, mas os dados demonstram que a garantia do território não foi capaz de

assegurar condições adequadas de alimentação e nutrição para a população. Voltarei a esse ponto mais adiante.

As semelhanças são muitas, e facilmente observáveis: problemas com saneamento, assistência à saúde, produção de alimentos, acesso à renda, perfis de morbimortalidade caracterizados pelo predomínio de doenças infecciosas e parasitárias e em índices mais elevados que os registrados entre não-índios. Assim, ainda que a ocorrência de desnutrição em áreas indígenas possa causar surpresa ao senso comum, essa descrição mostra um quadro absolutamente coerente, no qual o que de fato causaria estranheza seria a não-observação de casos de desnutrição.

Do caráter estrutural desses fatores – e de sua determinação histórica – decorre a previsibilidade do processo, em que a adoção de medidas 'emergenciais' revela-se no mínimo tardia. Isto é: na medida em que a morte de crianças por desnutrição resulta, no caso de Dourados, de um longo e complexo processo, caracterizar e tratar a situação como inesperada é quase um eufemismo. A instalação de um quadro de desnutrição, em âmbito individual ou coletivo, é gradual, o que possibilita a identificação do problema antes que sejam alcançados os índices alarmantes observados em Mato Grosso do Sul, em Rondônia ou em tantos outros estudos de caso (Leite & Santos, 2005). Acredito, portanto, que o caso Wari' assim deva ser visto: como resultante de uma determinação ampla e prolongada, modulada regional e localmente, e não como um fenômeno imprevisível e surpreendente, somente passível de modificação com medidas emergenciais.

Nesta seção retomo, agora conjuntamente, algumas das discussões apresentadas ao longo do livro, buscando fazer uma síntese dos principais aspectos abordados. Centrarei minha atenção em três eixos específicos: em primeiro lugar, no perfil nutricional wari', visto como resultante da interação de aspectos biomédicos, ecológicos e socioculturais; em seguida, no exame das mudanças ocorridas em seu sistema alimentar, o que remete à revisão do papel das sociedades indígenas nos processos de mudança social; por fim, em uma breve análise de aspectos relevantes para a superação dos problemas alimentares e nutricionais registrados.

O objeto principal de atenção, no conjunto de dados apresentados e discutidos, diz respeito ao perfil de nutrição da população wari' da aldeia de Santo André. De modo a traçar este perfil e situá-lo no contexto em que vive a população, foram coletados dados antropométricos e de consumo alimentar, complementados ainda com informações relativas aos seus perfis demográfico e de morbimortalidade, às suas atividades econômicas, à sua trajetória histórica e às idéias nativas relacionadas a crescimento físico, alimentação e nutrição.

Perfil nutricional

Nutrição, saúde e desigualdade

Em termos absolutos, o perfil de nutrição wari', bastante comprometido, reflete a precariedade de suas condições de vida. A gênese de sua sujeição a essas condições, social e historicamente determinada, conduz à dimensão relativa de sua situação, ou seja, ao fato de que a população enfrenta condições 'particularmente' adversas, no contexto mais amplo da população brasileira, e conseqüentemente apresenta um perfil nutricional 'comparativamente' mais comprometido. Os dados antropométricos infantis evidenciam o grau de desigualdade entre os segmentos indígena e não-indígena da população brasileira: entre os Wari', a prevalência de baixa estatura para a idade (62,7%) é seis vezes mais elevada que a média nacional (Bemfam, 1997). Quando avaliada com base no índice peso/idade, a população infantil wari' apresenta uma distância ainda maior do quadro encontrado no segmento não-indígena da população brasileira: a prevalência de baixo peso para a idade (52,5%) é nove vezes maior que aquela registrada no restante do país (5,7%). Além disso, as condições nutricionais estão intimamente associadas às condições de saúde e à capacidade produtiva, dentre outros aspectos da vida cotidiana. Nesse tipo de contexto, esses fatores combinam-se em um processo de determinação mútua que acaba por constituir mais um mecanismo de reprodução das desigualdades entre índios e não-índios.

A dimensão relativa é central à compreensão das condições de saúde desse e de outros povos indígenas do país, e não deve ser perdida de vista nas análises e discussões sobre o tema. Afinal, "(...) evidenciar contrastes e desigualdades é sempre uma ferramenta potencialmente poderosa para municiar segmentos sociais marginalizados na busca de políticas e práticas que pressionem em direção a uma eqüidade em saúde" (Coimbra Jr. & Santos, 2000: 130). E é em sua dimensão contrastiva que a vulnerabilidade dessa população revela suas reais proporções, concretizando-se na forma de uma desigualdade marcante entre as condições nutricionais observadas no segmento indígena e no restante da população brasileira.

Antes mesmo da descrição detalhada do contexto em que os Wari' se inserem, em suas dimensões histórica, ambiental, social e econômica, o grau de comprometimento de seu perfil nutricional já de início apresenta condições amplamente desfavoráveis. Os índices de desnutrição registrados entre as crianças de Santo André são aqui descritos como alarmantes por diversas razões: em primeiro lugar, por sua indiscutível magnitude, em termos absolutos. Em segundo lugar, pelo fato de prevalências tão elevadas serem registradas ainda hoje, quando a desnutrição infantil progressivamente reduz sua importância no cenário nacional. E finalmente porque, em um contexto em que permanecem largamente desconhecidos

os perfis de nutrição dos povos indígenas do país, é plausível supor que índices semelhantes sejam hoje prevalentes em diversas outras comunidades, posto que as condições de vida da população de Santo André não parecem distanciar-se daquelas descritas, na literatura, para outras comunidades indígenas.

Não discutirei, aqui, a vulnerabilidade biológica que caracteriza essa faixa etária (crianças menores de cinco anos); no entanto, parece importante mencionar que o perfil nutricional observado nesse segmento populacional é condizente com os dados de mortalidade registrados entre as crianças wari'. Os registros de óbitos disponibilizados pela Casa do Índio de Guajará-Mirim revelam que, de todas as mortes ocorridas na população wari' entre 1995 e 2002, 52% correspondiam a crianças menores de cinco anos. No mesmo período, o coeficiente de mortalidade infantil foi, em média, igual a 50,4 óbitos para cada mil nascidos vivos (dados secundários coletados na Casa do Índio de Guajará-Mirim). Vale assinalar o contraste que este número apresenta em relação às médias regionais e nacionais: para os anos de 1994 e 1998, os coeficientes médios do município de Guajará-Mirim foram significativamente mais baixos, chegando a 38,1 e 36,2 óbitos por mil; nos mesmos anos, o estado de Rondônia apresentava coeficientes médios equivalentes a 36,5 e 34,8 óbitos, enquanto em âmbito nacional os valores registrados foram iguais a 40,1 e 36,1 óbitos para cada mil nascidos vivos (Datasus, 2004a).

O perfil nutricional wari' revela, ainda, o sexo feminino como um segmento populacional particularmente suscetível à ocorrência de déficits nutricionais. As mulheres apresentaram ainda flutuações importantes em seu estado nutricional compatíveis com as variações na produção de alimentos ao longo do ciclo anual, o que demonstra sua suscetibilidade à influência dos fatores de ordem ambiental. Não se pode desconsiderar o estresse adicional a que freqüentemente estão expostas as mulheres indígenas em idade reprodutiva, em decorrência de elevadas taxas de fecundidade.

Apesar da escassez de dados demográficos que possibilitem análises sobre os padrões de fecundidade de mulheres indígenas – o que inclui o caso wari' –, uma revisão sobre o tema indica taxas de fecundidade total elevadas, normalmente superiores a seis filhos (Coimbra Jr. & Garnelo, 2004). Vale assinalar que, em 2001, a taxa de fecundidade total para o país era de 2,18 filhos (Datasus, 2004b). Na determinação da elevada fecundidade observada entre os povos indígenas, os autores chamam a atenção para o papel de fatores como o valor atribuído às famílias numerosas, a grande proporção de mulheres casadas, o início relativamente precoce da vida reprodutiva e os pequenos intervalos interpartais. Em que pesem as limitadas possibilidades de generalização, não é incomum que mulheres indígenas passem grande parte de suas vidas grávidas ou amamentando seus filhos, o que aumenta sobremaneira suas necessidades nutricionais. Os autores destacam, ainda, o papel de diversos fatores que colocam as gestantes em situação de maior risco,

como a malária, as enteroparasitoses e a anemia (Coimbra Jr. & Garnelo, 2004). Assinale-se que em Santo André a malária é endêmica, e mesmo na ausência de levantamentos específicos sobre enteroparasitismo ou anemia, as condições ambientais e nutricionais observadas ali permitem supor a ocorrência desses problemas em níveis importantes.

Perfil nutricional e sazonalidade

Outro aspecto que emerge da análise da antropometria nutricional wari', juntamente com os dados de consumo alimentar, diz respeito às significativas flutuações observadas nas condições de nutrição da população ao longo do ciclo anual. De certo modo, o fato revela uma vulnerabilidade adicional da população como um todo, submetida a condições ainda mais desfavoráveis durante parte do ano, isto é, ao longo da estação de chuvas. No entanto, o caráter cíclico dessas variações torna-as previsíveis e representa uma valiosa possibilidade de atuar preventivamente nos segmentos da população mais vulneráveis aos agravos nutricionais.

Um exame mais cuidadoso das flutuações sazonais no perfil nutricional revela o cuidado necessário às extrapolações. Em primeiro lugar, um aspecto central da discussão diz respeito ao caráter preditivo da associação entre estado nutricional e estação do ano. No caso wari', essa associação mostra um agravamento das condições de alimentação e nutrição durante a estação das chuvas. Embora a metodologia aqui adotada não possibilite o estabelecimento de relações causais, os inquéritos alimentares indicam como plausível a hipótese de que uma disponibilidade diminuída de alimentos – especialmente de proteínas de origem animal – durante a época das chuvas constitua um fator preponderante na determinação desse perfil. Situação ambiental semelhante, em termos de pluviosidade, pode ser encontrada entre os Xavánte (Flowers, 1983; Gugelmin, 1995). Contudo, no caso Xavánte as flutuações do estado nutricional apresentam um comportamento bastante distinto, isto é, a associação entre estado nutricional e estação do ano ocorre em sentido oposto, registrando-se um perfil mais favorável durante a estação de chuvas e não durante a seca. Fica evidente, assim, que a compreensão de cada dinâmica só poderá ser dar em âmbito local, identificando-se os fatores mais importantes em cada contexto específico. E tanto essa dinâmica como suas implicações poderão variar significativamente não apenas de um estudo de caso para outro, mas também em um mesmo contexto, por vezes em curtos espaços de tempo. De um ano agrícola para o outro, por exemplo, o quadro registrado pode, naturalmente, apresentar grandes modificações, a depender de uma ampla gama de componentes e de suas inter-relações.

No caso Wari', a ocorrência dessas flutuações no perfil de nutrição da população, de modo concomitante às variações na disponibilidade de alimentos, indica a importância da produção local de alimentos para a dieta do grupo, a despeito de seu significativo envolvimento com o mercado regional. Isto é: embora a aquisição comercial constitua hoje uma fonte importante – cuja oferta é estável, a princípio – de alimentos, a produção para o consumo doméstico – esta sim, ciclicamente variável – ocupa um papel fundamental na determinação das condições de nutrição do grupo.

O acesso ao mercado regional e à potencial regularidade da oferta de alimentos que ele representa não resultou, como a antropometria nutricional demonstra, na estabilização das condições de nutrição da população ao longo do ano. No entanto, a pesca e a caça aparecem como atividades que apresentam um comportamento marcadamente sazonal e resultam em uma disponibilidade proporcionalmente menor de proteínas de origem animal durante as chuvas.

Em termos mais amplos, esses dados indicam especificamente a importância da sazonalidade, uma dimensão da epidemiologia nutricional que, a despeito de suas possíveis implicações, vem sendo sistematicamente desconsiderada no delineamento das pesquisas com populações indígenas no Brasil, nas discussões sobre o tema e também pelos serviços de saúde que prestam assistência a elas. Vale assinalar que o caso wari' não parece ser único, no que diz respeito à existência de variações cíclicas da produção e do consumo de alimentos. Na medida em que a literatura antropológica apresenta numerosos exemplos de flutuações sazonais no rendimento das atividades de subsistência, é de se supor que, ao menos em parte delas, essas variações venham a se refletir em seus perfis de nutrição e, em conseqüência, de morbimortalidade.

O conhecimento desse tipo de dinâmica pode, portanto, contribuir significativamente para o planejamento dos serviços de saúde que atendem não somente essa, mas outras populações indígenas do país – o que, desse modo, justifica a sua inclusão em investigações sobre o tema e ainda nas rotinas de coleta e análise sistemáticas de dados epidemiológicos e nutricionais nesse segmento da população brasileira.

Práticas alimentares e mudanças: por um aprofundamento das discussões

No que diz respeito aos inquéritos alimentares, os perfis de consumo observados revelam a magnitude e o alcance das transformações que tiveram lugar na sociedade wari' após o contato com não-índios. A título de exemplo podem ser mencionadas as evidências da importância dos alimentos introduzidos a partir de então, assim como das implicações nutricionais envolvidas nesse processo. Os Wari'

buscam, no mercado regional, cerca de metade das calorias e um quarto das proteínas de sua dieta. Isso se reflete no marcante predomínio dos itens de introdução pós-contato e em uma participação significativa de produtos refinados em sua dieta, como o açúcar, o arroz polido e o óleo de soja.

Essas informações dão, por certo, uma idéia bastante clara da magnitude, do alcance e das implicações nutricionais das mudanças nos hábitos alimentares wari'. Além disso, um olhar mais pormenorizado pode revelar – e revela, no caso wari' – mudanças importantes mesmo em dimensões e atividades que poderiam ser vistas como tradicionais da vida da população. Quando abordadas em uma perspectiva diacrônica, por exemplo, as atividades econômicas wari' freqüentemente apresentam importantes alterações nas formas pelas quais são realizadas. As mudanças mais evidentes dizem respeito às inovações tecnológicas, que por vezes transformam radicalmente o modo como essas atividades se desenrolam. Assim, a introdução de armas de fogo, anzóis e náilon, canoas, machados, facões e lanternas, entre outros equipamentos, trouxe importantes modificações na caça, na pesca, na agricultura e mesmo na coleta. Para mencionar apenas algumas delas, novos ambientes e espécies ficaram acessíveis, e as novas tecnologias trouxeram maior eficiência para diversas atividades. Não é, entretanto, minha intenção discutir aqui se entre os Wari' ou, em termos mais amplos, os ameríndios esse ganho em eficiência é direcionado à economia de tempo ou ao aumento da produção. O fato é que essas mudanças encontram paralelo em diversos outros contextos etnográficos (para alguns exemplos, ver Hames & Vickers, 1983; Sponsel, 1995). Além disso, novas espécies vegetais e animais foram introduzidas, como também formas de processar os alimentos. Sistemas tradicionais de distribuição de alimentos foram parcialmente substituídos pela comercialização desses itens, e alimentos antes produzidos apenas para o consumo doméstico – a castanha-do-pará, por exemplo – são agora essencialmente destinados ao mercado regional.

Todas essas atividades – exceção feita talvez à agricultura, que apresenta mudanças mais evidentes – poderiam a princípio ser ainda hoje vistas como 'tradicionais', uma vez que eram praticadas já na época do contato e caracterizam, no imaginário popular, a subsistência indígena. Contudo, todas apresentam, sem exceção, profundas modificações nas formas pelas quais são realizadas e/ou em seus objetivos, o que resulta em numerosos desdobramentos de ordem econômica, social e, naturalmente, nutricional. Há que se considerar ainda – embora este não seja o cerne desta discussão – que mesmo práticas existentes na época dos primeiros contatos devem ser vistas como o resultado de uma longa interação, direta ou indireta, com a colonização européia, e não como um retrato de um passado de perfeita adaptação ao ambiente (Fausto, 2001; Viveiros de Castro, 2002).

É interessante observar ainda que a descrição da alimentação wari' com base em critérios diferentes revela novas nuances e implicações dos processos de mudança. Quando o eixo da análise é o conteúdo protéico dos alimentos, apresenta-se um quadro bastante distinto daquele revelado pela contribuição energética dos mesmos itens. Embora uma análise detalhada desses resultados já tenha sido apresentada anteriormente (ver capítulo 3), julgo importante reiterar um dos aspectos identificados. Refiro-me, aqui, à importância conjunta da caça, da pesca e da coleta para a alimentação wari'. Em termos de sua contribuição energética, estas atividades responderam, em média, por apenas 15% da ingesta calórica dos domicílios acompanhados, enquanto a agricultura e o mercado regional são responsáveis por praticamente todo o consumo energético restante. A impressão que se tem, neste momento da análise, é a de que a caça e a pesca têm, juntas, uma pequena importância para a alimentação dos domicílios avaliados.

Quando o critério utilizado para descrever o perfil de consumo alimentar é o conteúdo protéico dos alimentos, no entanto, a importância dessas atividades é redimensionada. Inverte-se por completo, então, o quadro comparativo entre as formas de obtenção de alimentos. Essas atividades respondem por cerca de dois terços de toda a proteína consumida durante os inquéritos, o que corresponde em sua maior parte a proteínas de alto valor biológico. A pesca e a caça, que segundo o critério do aporte energético respondiam por uma proporção muito reduzida da ingesta, vêm a constituir as principais fontes de proteína na alimentação do grupo. É possível afirmar, ao contrário do que os dados a princípio indicavam, que a caça e a pesca desempenham papéis fundamentais na sua alimentação, para não mencionar sua importância em termos econômicos e culturais.

O redimensionamento do papel dessas atividades para a ingesta alimentar do grupo não significa, entretanto, que as mudanças não as tenham afetado, ou que sejam menos significativas do que os dados inicialmente permitiriam supor. Não se trata de tentar mensurar a magnitude das mudanças ocorridas ao longo das últimas décadas; mas a constatação de que os dados podem – e devem – ser reanalisados e ressignificados em óticas diferentes indica que há muitas nuances a serem observadas, e que critérios distintos de avaliação podem revelar transformações em aspectos e magnitudes também diversos.

A análise pormenorizada do consumo de alimentos entre os Wari' demonstra que as mudanças não se limitam a aspectos como a inclusão do mercado regional como uma nova 'fonte' de alimentos, as variações na importância relativa de cada atividade econômica para a sua obtenção, ou as inovações tecnológicas. Em lugar disso, o caso wari' inequivocamente revela, com base no 'exercício' de distintos olhares sobre o problema, o caráter multifacetado das transformações associadas à alimentação e a profundidade, o alcance e a complexidade que as caracterizam. Nesse âmbito, destacam-se as relações que ligam os menores aspectos

envolvidos em todo o conjunto em uma intrincada rede de interações na qual um olhar monodisciplinar é essencialmente pouco produtivo. Evidencia-se, desse modo, a importância de descrições e análises progressivamente mais detalhadas deste e de outros estudos de caso.

Parte dessa discussão assume uma importância de ordem metodológica, uma vez que busco defender, no âmbito da análise dos perfis nutricionais de populações indígenas do Brasil, uma abordagem mais ampla e sensível, portanto, ao papel dos fatores locais na sua definição – o que inclui aspectos de ordem ecológica, econômica, histórica e cultural, dentre outras dimensões possíveis. O olhar resultante é de certo modo sistêmico, na medida em que busca perceber as possíveis relações entre os diversos fatores envolvidos na determinação das condições de alimentação e nutrição da população de Santo André. A proposta, desse modo, é a de uma perspectiva diferenciada, que privilegia a especificidade dos contextos, em lugar de aspectos mais gerais. O exame do caso wari' revela, a meu ver, a produtividade desse tipo de abordagem.

A despeito do seu significado, a riqueza dos dados de consumo alimentar não se esgota nesse nível de análise. É fundamental refletir sobre a natureza e o alcance das mudanças nas práticas alimentares nativas. A descrição de um conjunto de práticas alimentares tradicional, estático e totalmente vulnerável aos hábitos levados por não-índios, sendo progressivamente descaracterizado pelas mudanças – estas, incorporadas de modo acrítico, simplesmente em razão do contato com os novos itens e práticas –, de modo algum corresponde ao quadro que encontrei em Santo André. Em lugar disso, pude observar a existência de um conjunto de idéias a ordenar as práticas alimentares, no qual as mudanças foram incorporadas, ainda que em alguns momentos de forma abrupta para o observador externo, segundo uma lógica inerente à cultura e à sociedade wari'. Ficava evidente, a despeito da presença de numerosos itens alimentares de introdução recente – portanto, o tipo de mudança usualmente documentado na literatura –, a existência de um conjunto de idéias culturalmente específico, e que permeava as condutas relacionadas à produção, ao processamento, à distribuição e ao consumo de alimentos.

Nesse contexto, a oposição 'alimentos tradicionais *versus* introduzidos' mostra-se insuficiente para descrever um sistema caracterizado justamente pela possibilidade de adoção de novos elementos, incorporados não de forma aleatória, mas segundo princípios classificatórios e ordenadores que permeiam o sistema alimentar nativo. Refiro-me aqui à existência de um conjunto de idéias, culturalmente específico, subjacente às práticas alimentares e que permanece atuante a despeito de eventuais modificações. Um conjunto lógico e coerente, permanentemente atualizado e ressignificado. As mudanças, assim, não resultam em "desagregação e anomia" (Viveiros de Castro, 2002: 339). Ainda que as análises centradas na oposição pré- e pós-contato, nos itens alimentares de uso 'tradicional'

e 'introduzido', e no impacto nutricional das modificações dos hábitos alimentares possam eventualmente mostrar-se úteis, elas são insuficientes para dar conta da realidade observada em Santo André. A exemplo do que possivelmente ocorre entre outras sociedades indígenas, o exame do caso wari' revela uma realidade cuja complexidade vai além das dicotomias mencionadas.

Não se trata aqui, portanto, de buscar traços 'tradicionais' nas práticas contemporâneas, mas, em lugar disso, de rever a idéia de que as modificações significam uma descaracterização da cultura nativa. Com isso quero afirmar que, se entre os Wari' podem ser observadas grandes mudanças, no que se refere aos alimentos consumidos, isso não representa uma 'degeneração' de seu sistema alimentar. Esse tipo de interpretação estaria, na verdade, partindo de uma concepção essencializada de cultura, com conteúdos 'cristalizados', fixos, em lugar de um "processo dinâmico e continuamente negociado entre os atores que dela participam" (Langdon, 2004: 46). Poder-se-ia afirmar, assim, que uma cuidadosa observação das mudanças revela, em vez da 'descaracterização' de práticas predefinidas 'e' estáticas, a 'manutenção' de um 'sistema' de práticas culturalmente definido 'mas' dinâmico. A incorporação de elementos ao sistema alimentar não necessariamente significa, no caso wari', ruptura, podendo em lugar disso traduzir-se em continuidade.

Além disso, a adoção de novas práticas alimentares não acontece sem a mediação da população, isto é, sem que as idéias e os valores que permeiam seu cotidiano modulem o processo de mudanças (Fisher, 2000; Lentz, 1991). Trata-se aqui de redimensionar o papel dos indivíduos nesse processo: em lugar de vítimas passivas de processos mais ou menos amplos de mudanças, eles têm um papel central na definição de suas trajetórias, pensando e decidindo, isto é, optando ativamente por suas condutas. Assumir que isso não ocorre é negar aos Wari' a capacidade de julgamento e decisão, o que constitui um argumento de natureza evidentemente etnocêntrica e, portanto, insustentável. Revendo a literatura sobre sociedades indígenas amazônicas, Viveiros de Castro (2002) descreve essa perspectiva como a-histórica, na qual as sociedades indígenas são vistas como entidades passivas ou meramente reativas aos estímulos externos. Nessa ótica, a mudança social seria o "resultado inexorável de determinações externas às sociedades indígenas" (Viveiros de Castro, 2002: 339).

Levado ao extremo, esse argumento se traduziria na incapacidade de autodeterminação dessas sociedades e na impossibilidade de elas participarem ativamente da superação de seus problemas, o que decididamente contrasta com a crescente participação de organizações indígenas nos debates sobre os rumos das políticas de atenção à saúde indígena e na própria execução dessas políticas (Garnelo, Macedo & Brandão, 2003) E, no âmbito específico das discussões sobre a questão alimentar em áreas indígenas, significaria mesmo negar-lhes a participação

nos debates e relegá-las ao papel de objetos de intervenções exteriores à realidade local. Assim, a relação de passividade e sujeição a determinantes externos, como causa das mudanças e dos problemas decorrentes, estaria mais uma vez reproduzida no contexto da solução desses mesmos problemas.

É importante assinalar que não se trata aqui de uma discussão puramente teórica, sem quaisquer implicações práticas. Os exemplos da relevância do tema se sucedem nas diversas seções do livro. A localização das roças e a escolha dos cultivos baseiam-se não somente em aspectos econômicos ou preferências pessoais, mas em princípios culturalmente específicos que definem a distância entre suas habitações e a localização das plantações, e ainda o reconhecimento das áreas apropriadas para o cultivo (também particulares à cultura wari'). Os cuidados com a alimentação dos doentes, os ideais de corporalidade, a amamentação e os cuidados dispensados pelos pais a seus filhos se baseiam em princípios culturalmente específicos e apresentam implicações práticas evidentes, discutidas também ao longo do livro.[38] Esse tipo de reflexão envolve, portanto, desdobramentos práticos bastante relevantes.

O fundamental, a meu ver, é de certo modo redefinir ou, ao menos, relativizar o conceito de mudanças nas práticas alimentares. As idéias de vulnerabilidade, passividade – tanto dos sistemas alimentares como um todo quanto dos indivíduos no papel de mediadores do processo – e descaracterização opõem-se radicalmente à realidade wari'. Em meio a importantes e visíveis inovações, que vão da inclusão de novos itens alimentares a modos de produção e distribuição, seu sistema alimentar revela a persistência de um conjunto de conceitos coerente e em consonância com outras dimensões do pensamento e das práticas cotidianas wari'. Quando eu observava suas condutas e seus discursos, podia perceber claramente o convívio de duas tendências diametralmente opostas, mas não conflitantes, apesar disso: de um lado, uma abertura evidente à incorporação de novos elementos; de outro, a persistência de idéias, valores e práticas culturalmente específicas relacionadas à alimentação. Desse modo, seu sistema alimentar revelava, ainda que em meio a inovações bastante significativas, o que Lentz (1991: 12) define, em contextos de mudanças dietéticas, como uma "ampla continuidade e uma impressionante tenacidade dos formatos e sabores habituais".

Não pretendo, assinale-se, minimizar a magnitude das mudanças e de seus impactos sobre os perfis de saúde de populações indígenas. Em lugar disso, espero haver logrado mostrar as limitações das análises centradas nas oposições que mencionei em parágrafos anteriores, isto é, o fato de que, ao desconsiderarem o caráter dinâmico da cultura e do pensamento nativo, limitam sobremaneira as possibilidades de compreensão dos processos de mudança. Elas acabam por homogeneizar, ou tratar como essencialmente semelhantes, uma gama de situações distintas. E deixam de lado, assim, uma riqueza de detalhes que pode comprometer

não apenas o entendimento das dinâmicas locais, mas também as possibilidades de superação ou atenuação dos possíveis efeitos negativos das modificações.

O exame do caso wari' indica que a compreensão dos princípios que permeiam os sistemas alimentares nativos constitui passo fundamental e obrigatoriamente anterior a qualquer intervenção no campo das práticas alimentares. Acredito, dessa maneira, que maior ênfase deva ser dada justamente aos aspectos que tornam únicas as formas pelas quais essas transformações acontecem, ou seja, aos fatores de ordem cultural, social e ainda ecológica, dentre outros, que modulam as modificações no âmbito das condutas relacionadas à alimentação e, por conseguinte, seus reflexos sobre os perfis de nutrição e saúde dessas populações.

Contextualizando transformações

Um exemplo paradigmático das mudanças no sistema alimentar wari' diz respeito à substituição, como principal cultivo, de um cereal (o milho) por um tubérculo (a mandioca). Uma análise do caso apresenta nuances interessantes e possibilita uma reavaliação do papel dos sujeitos e de suas idéias em contextos de mudanças. Para além da transformação que constitui a própria substituição de um cultivo por outro, uma grande modificação relaciona-se à produção de excedentes destinados ao mercado regional, o que representa uma modificação significativa nas características da agricultura e da economia do grupo. A análise dos perfis de consumo alimentar de domicílios selecionados, além disso, revela que a mudança afeta as práticas alimentares diárias: a farinha de mandioca também ocupa, hoje, o lugar do milho como a base da sua alimentação.

A importância da mandioca no cotidiano wari', no entanto, apresenta um contraste marcante com o valor apenas marginal que eles atribuem ao produto como alimento (ver capítulo 3). A situação observada é, de certa forma, paradoxal: os Wari' apreciam sobremaneira o milho e seus derivados, considerando-o o alimento por excelência, responsável pela produção de sangue, gordura corporal e, portanto, saúde e vigor físico. A despeito disso, produzem e consomem-no em quantidades reduzidas, se comparadas à farinha de mandioca. Esta, por sua vez, apresenta características radicalmente opostas: comparativamente ao milho, é pouco apreciada, e também menos valorizada como alimento, isto é, como um item capaz de proporcionar saúde e vigor. Apesar disso, é produzida em larga escala e consumida diariamente, ao longo de todo o ano. Nos domicílios acompanhados nos inquéritos alimentares, sem exceção, constituiu a principal fonte de calorias na dieta. Situação semelhante foi registrada por Delgado (1991) nos Andes peruanos, onde o milho e algumas variedades de batata, embora considerados os alimentos

por excelência, perderam espaço na alimentação cotidiana para o trigo, a cevada e as favas.

O que explica esse – ao menos aparente – paradoxo? Isto é: sendo o milho tão valorizado, por que é tão pouco produzido e consumido? E por que ocorre o contrário com a farinha, sendo pouco apreciada, mas ainda assim largamente consumida? Não há uma resposta única para essa situação, mas um conjunto de fatores que, interagindo entre si, possibilita a instalação do quadro e a sua manutenção. A descrição desses fatores, por sua vez, retira da situação observada seu caráter paradoxal.

Na argumentação que se segue, como se verá, espero deixar claro que os Wari' desempenham um papel ativo e, portanto, fundamental na trajetória seguida pelo grupo, o que inclui a adoção de novos elementos em seu cotidiano. Pensar de outro modo, ou seja, que houve uma aceitação do tubérculo pela mera 'exposição' ao novo item, ou apenas por algum tipo de insistência por parte dos agentes do contato, e que por uma espécie de inércia ainda hoje ele é plantado, consumido e comercializado, apesar de a população não considerá-lo o melhor dos alimentos, é negar aos Wari' a capacidade de julgamento e decisão e relegá-los ao papel de, como já mencionei, vítimas passivas das influências externas à sua sociedade. Além disso, especialmente se considerados os aspectos ecológicos e econômicos envolvidos, em alguma medida eu aproximaria essa análise das visões que privilegiam o papel dessas forças na determinação da estrutura social e das trajetórias das sociedades ameríndias (para uma revisão, ver Viveiros de Castro, 2002).

Os Wari', por certo, têm motivos importantes para não abandonar o consumo e o cultivo do milho, elemento central que é em sua sociabilidade e em sua etnomedicina. Apesar disso, a aceitação da mandioca parece haver sido facilitada por alguns motivos. Como já mostrado no capítulo 3, a conversão ao protestantismo está associada ao fim das festas que celebravam alianças entre comunidades, nas quais grandes quantidades de milho eram processadas e consumidas sob a forma de *tokwa* fermentada. Poder-se-ia afirmar, assim, que parte do papel do milho na sociabilidade wari' – aquela reafirmada durante as festas – deixa de ser manifesta, assim como a demanda, com esse fim, por uma produção significativa do cereal. Além disso, por motivos que busquei detalhar no mesmo capítulo, acredito que de certo modo a conversão parece favorecer o envolvimento com o mercado regional, o que a população de Santo André consegue principalmente com a comercialização da farinha de mandioca.

Outro aspecto a ser considerado diz respeito à equivalência entre o milho, alimento wari' por excelência, e a mandioca, alimento dos brancos. É possível afirmar que a farinha de mandioca é, para o *wijam*, exatamente o mesmo que *kwata* (farinha de milho) para os Wari'. A equivalência entre a mandioca e o milho,

no entanto, é mais profunda e complexa que aquela sugerida por quaisquer semelhanças ou pelo papel de cada alimento no sistema alimentar branco e indígena, respectivamente. Ela refere-se antes à possibilidade, na cosmologia wari', de adoção de posições distintas, que por sua vez estabelecem perspectivas também diversas. Nesse contexto, haveria diferenças nas perspectivas e não exatamente nos objetos; o que muda, essencialmente, é o olhar sobre o objeto, o alimento, e não o alimento em si. Desse modo, a própria idéia de que há uma mudança drástica (quando substituem o milho pela mandioca) pode ser revista, à luz das falas wari' sobre posições e perspectivas e do modo como descrevem como estão se tornando brancos, ao mesmo tempo que se mantêm wari'.

Na cosmologia wari', a capacidade de ver como comida alimentos de outros seres – e os não-índios encaixam-se nessa categoria – está diretamente ligada à possibilidade de ocupar a sua posição. Assim, comer como brancos significa assumir a posição destes últimos, isto é, transformar-se. Em última instância, portanto, quando comem como brancos permanecem essencialmente comendo e pensando como wari'. Em uma situação que poderia ser descrita como resultante de mudanças radicais e descaracterização de suas práticas tradicionais, acredito ver plenamente atuante a visão de mundo wari'.

A mandioca, assim, encontra no sistema alimentar nativo produtos vistos como essencialmente similares pelos Wari': um deles é a macaxeira, tubérculo que vem a 'emprestar' seu nome (*kop*) para a mandioca.[39] Como já visto, o outro – este similar não ao tubérculo, mas ao seu subproduto, a farinha – é *kwata*, a farinha de milho, que também devido à semelhança cede sua denominação para o derivado da mandioca (*kaxikon kwata*, isto é, *kwata* estranha/diferente). A utilização da mandioca em sua alimentação, portanto, não exigiu nenhuma mudança nas características gerais da refeição wari', que, embora não se realizando em sua forma ideal, é satisfatoriamente atendida (para mais detalhes, ver capítulo 3). Isso significa que, apesar de não ser considerada a melhor das opções em termos alimentares, a mandioca se encaixa sem problemas ou conflitos em sua alimentação diária.

No caso wari', portanto, parece coerente a hipótese de que a adoção de estratégias economicamente atraentes seja facilitada nos casos em que as inovações dietéticas decorrentes se encaixam na composição usual das refeições (Lentz, 1991). O mesmo princípio pode ser observado em contextos distintos como a gradual substituição do centeio pela mandioca na Zâmbia (von Oppen, 1991) e do centeio pelo sorgo no Sudão (Theis, 1991). Além disso, o seu cultivo adaptou-se às formas de cultivo nativas, ou seja, à agricultura de corte-e-queima, e com menos exigências até em termos de solos.

Atribuir a mudança unicamente a aspectos econômicos, contudo, constitui uma simplificação da questão. Não defendo a preponderância desses fatores ou, de

modo geral, a dos aspectos de ordem material no delineamento da cultura e do comportamento humano, portanto não compartilho de um ponto de vista essencialmente materialista, como proposto por diversos autores (Harner, 2000; Harris, 1974). Acredito que, no caso wari', a mudança representada pelo aumento da importância da mandioca na economia e na alimentação atendeu a determinantes econômicos e ambientais, mas foi modulada e possibilitada por não representar uma transformação radical em suas práticas alimentares, e ainda pela centralidade da noção de perspectiva na cosmologia wari'. Não creio, portanto, haver uma preponderância de aspectos materiais sobre os culturais, na determinação da trajetória observada.

O caráter dinâmico-reversível das mudanças também deve ser considerado. O acesso a bons solos é, como mencionado, um pré-requisito para o cultivo do milho, e de modo geral os Wari' de Santo André hoje precisam percorrer maiores distâncias para encontrá-los. A distância entre as roças e os domicílios, aumentada, contraria o ideal wari' e representa um obstáculo para o cultivo do milho. Mas, ainda que não haja quaisquer modificações nesse quadro, é francamente possível que em um próximo ano agrícola mais famílias decidam abrir roças nesses locais, apesar da distância, por considerarem insatisfatória sua alimentação atual e desejarem consumir milho e seus derivados, ou porque o preço da farinha no mercado venha a se tornar menos atraente. O quadro, então, poderia mudar significativamente de um ano para o outro, simplesmente porque o processo de avaliação e decisão dos Wari' mostrou mais vantagens em outros modos de produção, em um processo essencialmente dinâmico.

A título de exemplo, uma análise dos perfis de nutrição, morbimortalidade e da demografia dos Xavánte revela perfis muito distintos entre comunidades diferentes – a despeito da existência de uma mesma base genética e cultural –, resultado de diferentes trajetórias históricas de contato e interação com não-índios. Os Xavánte constituem um exemplo claro dessa dinâmica e de sua importância no contexto das políticas de saúde que atendem as populações indígenas do país (Leite et al., 2003).

Dessa argumentação depreende-se que os dados wari' apresentam uma especificidade que limita as possibilidades de extrapolação para outros contextos etnográficos. No entanto, as análises que eles permitem ganham alcance na medida em que são exploradas as teias de inter-relações entre os mais diversos fatores que permeiam seu cotidiano, que acabam por delinear suas condições de alimentação e nutrição e, conseqüentemente, de saúde. É nessa perspectiva que o estudo se mostra particularmente útil à compreensão de outras situações, ao demonstrar, em termos objetivos, a relevância e o significado de uma atenção à saúde efetivamente diferenciada e culturalmente sensível às especificidades dos povos indígenas do país.

No que se refere especificamente a essa dimensão, o caso wari’ revela inequivocamente o cuidado e o esforço metodológico necessários à compreensão dos contextos que caracterizam o segmento indígena da população brasileira, nos quais se concretizam as suas condições de saúde e nutrição. Esse cuidado deverá estender-se, logicamente, ao planejamento e à execução de iniciativas que visem à modificação dessas condições. Desnecessário dizer que quaisquer estratégias devem ser rigorosamente acompanhadas e avaliadas, de modo que, independentemente dos resultados obtidos, possam subsidiar esforços semelhantes a serem realizados posteriormente, na mesma comunidade ou não. É, a meu ver, imprescindível que os profissionais envolvidos, direta ou indiretamente, na prestação de cuidados à saúde das populações indígenas – o que inclui a questão nutricional – sejam suficientemente sensibilizados acerca do significado e da importância da atenção diferenciada a esses povos.

A análise do caso de Santo André oferece uma gama de exemplos que justificam esse argumento. Para ser breve, basta lembrar como os Wari’ mostravam-se desconfortáveis e constrangidos nos momentos das pesagens, caso acreditassem que haviam emagrecido – mesmo quando eu já estava há meses entre eles. Além disso, vale assinalar o cuidado necessário à comunicação do diagnóstico nutricional infantil, devido às concepções nativas de construção do corpo e da sua organização social. Como mostrado em detalhe no capítulo 3, o bem-estar infantil encontra-se diretamente relacionado, na cultura wari’, aos cuidados a serem dispensados pelos pais à criança, e sua inadequação é passível de duras críticas por parte do restante da população e, principalmente, dos parentes mais próximos. Desse modo, o eventual diagnóstico de desnutrição, procedimento simples e familiar à grande maioria dos profissionais, remete diretamente à responsabilidade dos pais, depõe contra seu comportamento e os expõe às críticas coletivas. Para não mencionar a dimensão ética do cuidado exigido nesse contexto, apresenta-se uma questão prática, envolvendo mesmo a possibilidade de acompanhamento subseqüente e a própria evolução clínica da criança.

O caso wari’: perspectivas de superação dos problemas

Após algumas considerações iniciais, apresentarei aspectos do sistema alimentar wari’ que, a meu ver, devem ser considerados em quaisquer tentativas de superação dos problemas nutricionais observados em Santo André. Quero destacar que entendo que a opção por intervenções, contudo, só pode acontecer no contexto de discussões mais amplas, e que contem com a participação efetiva da comunidade e dos setores que possam, de alguma forma, contribuir para a sua operacionalização. O modo como isso se dará, contudo, é um aspecto fundamental do processo. Aparecida Vilaça (comunicação pessoal) chama a atenção

para o fato de que fóruns coletivos de discussão não são familiares aos Wari', a despeito da presença por vezes numerosa em reuniões organizadas por não-índios nas aldeias (como funcionários da Funai e da Funasa, por exemplo). Assim, embora possam parecer acessíveis, democráticos e produtivos aos olhos de planejadores e profissionais da saúde, é pouco provável que esses fóruns cheguem a atingir o resultado esperado. Considerando a importância dos núcleos familiares como instâncias decisórias importantes, especialmente em termos econômicos, acredito que é no âmbito dos domicílios que as discussões apresentam mais chances de resultarem produtivas.

A ocorrência de problemas de sustentabilidade alimentar em áreas indígenas tem sido, de modo geral, associada ao acesso à terra e aos recursos naturais, alcançando o problema maior gravidade onde a questão fundiária ainda não foi regularizada, onde são insuficientes as áreas destinadas aos povos indígenas, ou quando há invasões dos territórios indígenas por não-índios, em muitos casos envolvendo atividades de grande impacto ambiental, como a extração de madeira ou minérios (Consea, 2004; Figueroa, 2004; Fórum Nacional para Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas do Brasil, 2003; Inesc/Peti-MN/Anaí-BA, 1995; Ricardo, 2003). O caso de Santo André, contudo, não se encaixa exatamente nesse perfil. A situação fundiária está regularizada, e a área demarcada não é reduzida, não havendo conflitos pela terra ou degradação induzida pela presença e atividade de não-índios. Tampouco ocorrem secas prolongadas, como nas terras indígenas situadas na região Nordeste do país. Apesar disso, os problemas nutricionais – leia-se aqui desnutrição – estão presentes, e em magnitude muito elevada. Poder-se-ia pensar, portanto, em uma situação absolutamente atípica, que de algum modo justificasse os índices observados. Porém, a descrição do caso wari' não apresenta características surpreendentes ou incomuns.

Em lugar disso, os elementos que a compõem – fixação dos aldeamentos; redução da mobilidade; aumento da pressão sobre os recursos naturais nos arredores das aldeias, agora fixas; articulação com o mercado regional, em bases essencialmente desiguais; precariedade das condições sanitárias; elevadas taxas de morbidade e de mortalidade, com o predomínio das doenças infecciosas em ambas as dimensões, entre outros aspectos – são comuns a outros estudos de caso e parecem caracterizar, de modo geral, grande parte das populações indígenas (Santos & Coimbra Jr., 2003). As condições nutricionais wari', portanto, não resultam de um contexto incomum, de ocorrência particular a essa população, mas de elementos que são, antes, comuns a muitas outras sociedades indígenas contemporâneas. Isso significa que, a despeito da escassez de dados nutricionais para o conjunto das populações indígenas do país, é plausível supor que perfis de nutrição semelhantes, ou seja, caracterizados pela precariedade, ocorram em um

número significativo de comunidades – mesmo onde há terras suficientes, a princípio, para o sustento das populações que as habitam.

Em face dos achados que descrevem como inadequada a situação nutricional da população, é justamente o caráter comum da descrição que confere maior relevância ao caso – isto porque, mesmo na ausência de problemas fundiários e de acesso aos recursos naturais, observam-se condições de alimentação e nutrição essencialmente desfavoráveis. O caso wari' revela outro tipo de situação, em que o acesso a esses recursos é assegurado, mas mostra-se insuficiente para garantir boas condições nutricionais para as populações nativas.

Uma pergunta que o caso wari' parece responder de modo contundente, desse modo, é a seguinte: uma vez acessíveis a terra e seus recursos naturais, e enquanto o crescimento populacional não ameaçar o uso em níveis sustentáveis desses recursos, estarão garantidas também as condições de alimentação e nutrição das populações indígenas? Isto é: ao menos nesses casos estariam asseguradas condições satisfatórias?

Infelizmente, a resposta parece ser negativa. A situação nutricional da população da aldeia Santo André pode, como se viu, ser caracterizada como bastante precária. O que parece evidente é que, no âmbito das discussões sobre as condições de alimentação e nutrição dos povos indígenas, há que se dar um passo além da questão fundiária, ou seja: há que se reconhecer, para além do atual consenso acerca da relevância da garantia de acesso à terra e aos recursos naturais, a necessidade de se proverem a essas populações meios para que isso de fato resulte em condições nutricionais adequadas. De outro modo, corre-se o risco de, ao assumir que a demarcação das terras indígenas basta para garantir condições satisfatórias de alimentação e nutrição, reduzir a questão à possibilidade de produzir alimentos para o consumo próprio, o que constitui uma supersimplificação da realidade, insuficiente para dar conta de um problema de determinação múltipla e complexa.

Alimentos e recursos financeiros

Em um panorama em que os déficits nutricionais apresentam uma grande magnitude, e no qual o acesso da população aos alimentos divide-se entre a produção para consumo próprio e a sua aquisição no mercado regional, a reflexão sobre as possibilidades de superação dos problemas nutricionais observados em Santo André inicialmente destaca, por motivos lógicos, dois aspectos. O primeiro deles diz respeito à produção de alimentos em suas terras; o segundo, à inserção do grupo no mercado regional e, mais especificamente, ao acesso a recursos financeiros. Ambos referem-se, assim, às atividades produtivas desenvolvidas pela população. Um terceiro aspecto, menos evidente e geralmente ausente das

discussões sobre o tema, diz respeito aos perfis de saúde da população e refere-se, portanto, às condições sanitárias e à assistência à saúde prestada à população.

No que se refere aos dois primeiros, há que se assinalar inicialmente que a relação entre desenvolvimento agrícola ou rural e estado nutricional não é necessariamente direta, o que tem levado à busca pelas formas mais adequadas para identificar as ligações existentes (Bénéfice & Simondon, 1993; Brun, Reynaud & Chevassus-Agnes, 1989; Fleuret & Fleuret, 1980; Huss-Ashmore & Curry, 1989; Prehm & Haedrich, 1991). Mesmo o aumento na produção de alimentos não assegura o seu consumo, a não ser que isso se faça à luz das práticas alimentares e econômicas locais. Não há, por exemplo, garantia de que a produção será consumida e não comercializada, ou de que a renda obtida no caso da comercialização será aplicada na compra de alimentos. E ainda que seja este o destino dos recursos obtidos, o poder de compra do dinheiro, em termos calóricos, pode simplesmente ser inferior ao gasto energético necessário à sua obtenção (Dewey, 1981). No caso wari', não é improvável que, com a produção de arroz ou feijão, por exemplo, a verba anteriormente destinada à compra destes produtos seja transferida para a compra de alimentos com baixo valor nutricional, como refrigerantes, ou de itens não-alimentares, como roupas ou televisões. O que seria, reconheça-se, absolutamente legítimo. Conseqüentemente, também não é improvável que o aumento da produção de alimentos destinados exclusivamente ao consumo doméstico não resulte em modificações significativas nas condições nutricionais da população.

Além disso, o potencial aumento dos níveis de atividade física pode limitar de modo geral as vantagens de uma disponibilidade maior de alimentos, ou ainda torná-la por demais custosa a um segmento populacional específico, como as mulheres. Mesmo que haja um saldo positivo, como será mostrado mais adiante, a persistência de condições sanitárias inadequadas pode neutralizar os ganhos com as mudanças. A idéia de que programas que aumentem a produção de alimentos ou elevem a renda resultam em uma melhora das condições de alimentação e nutrição, freqüentemente implícita na definição das intervenções, é por demais simplista e não corresponde ao caráter multifacetado dos problemas nutricionais (Fleuret & Fleuret, 1986). Além disso, embora o presente estudo não tenha abordado especificamente dados de alocação de tempo ou de produtividade, é possível que, com os recursos materiais atualmente disponíveis, o aumento da produção encontre limites no tempo disponível para a produção de alimentos e resulte em maior degradação ambiental. Uma simulação feita entre os Tsimane', na Bolívia, indica que para que os ganhos resultantes do cultivo do arroz para a comercialização alcançassem US$ 1/pessoa/dia, a área desmatada triplicaria em dez anos, o trabalho requerido superaria as possibilidades dos domicílios e o tempo de intervalo entre os cultivos cairia pela metade. Os autores concluem que para evitar o desmatamento

conseqüente à agricultura comercial são necessários o aumento da produtividade, a diversificação de fontes de renda ou ambos (Vadez et al., 2005).

Feitas essas ressalvas, vale assinalar que a economia wari' é hoje caracterizada por uma certa 'monotonia', estando baseada na produção de farinha de mandioca, seja para o consumo doméstico, seja para a comercialização. A diversificação das atividades econômicas é uma possibilidade que apresentaria aspectos positivos, no que concerne tanto à produção de alimentos como à sua dimensão estritamente 'monetária'. Em termos nutricionais, mas desde que se adequando às práticas e preferências alimentares wari', a diversificação apresenta vantagens óbvias, diminuindo o risco de perdas de safras e assegurando, ao menos com a produção de itens alimentares não-comercializáveis, o acesso à alimentação – aumentando, ainda, as chances de serem atendidas as necessidades orgânicas de uma gama maior de nutrientes. Em termos econômicos, representa a redução dos riscos inerentes à centralização da economia em uma única atividade, e que envolvem desde a possibilidade de problemas com as safras até a vulnerabilidade às flutuações nos preços do mercado.

Um aspecto que pode favorecer especificamente as intervenções direcionadas à produção de alimentos é o fato de que os Wari' atribuíam uma grande importância aos cultivos – refiro-me aqui especificamente a outros itens, que não a mandioca – destinados ao consumo doméstico. Além disso, a posse de roças dedicadas ao cultivo de milho, banana, batata-doce e cará era mencionada como um fator de distinção entre os domicílios e como indicador de que seus proprietários comiam bem, isto é, tinham acesso a uma alimentação farta e diversificada. Em situação oposta encontravam-se aquelas que concentravam seus esforços no cultivo da mandioca e na produção de farinha e em razão disso apresentavam, em seu discurso, uma dieta menos variada e satisfatória. Em diversas falas, a idéia de fartura de alimentos era associada à existência, em um passado recente, de grandes roças de milho.

Há, no entanto, mais alguns aspectos a serem considerados nessa discussão. Atualmente, o acesso dos Wari' aos alimentos não acontece somente por meio da sua produção dentro dos limites de suas terras: os inquéritos de consumo indicam que cerca de 50% das calorias ingeridas provêm de produtos adquiridos no mercado regional. Esta informação não deve ser levianamente interpretada: é importante assinalar que a compra de alimentos não acontece pela impossibilidade de produzi-los em quantidade suficiente em suas terras. Tal interpretação pode ser descrita como pueril e não corresponde à situação wari'.

É verdade que determinados itens – como açúcar, sal e óleo de cozinha – não são produzidos por eles, estando disponíveis somente no mercado regional. No entanto, os perfis de consumo alimentar são heterogêneos, havendo tanto domicílios que restringem suas compras de comida a esses itens como outros que adquirem

uma lista mais extensa de produtos. Todos, assinale-se, têm acesso aos mesmos meios para produzir comida, o que indica o papel preponderante das opções pessoais na determinação da participação das compras na dieta. Ou seja: os Wari' não compram alimentos simplesmente porque lhes 'falta' comida em termos absolutos, não restando outra alternativa; eles o fazem, em alguma medida, por escolha própria. Além disso, suas compras decididamente não têm como único objetivo saciar a fome ou atender a necessidades nutricionais específicas. Nem deveriam. Esta é, aliás, uma questão que não pode ser desconsiderada nas intervenções direcionadas à segurança alimentar das populações indígenas.

Também é importante assinalar que, quando falavam sobre a realização de projetos de desenvolvimento, as expectativas wari' pareciam menos direcionadas à produção de alimentos do que à busca por atividades econômicas viáveis, capazes de gerar renda – o que ficava patente em seus discursos e em sua atenção permanente a quaisquer possibilidades nesse sentido. Além disso, o acesso aos recursos financeiros constitui um elemento fundamental à realização de outras atividades econômicas, como a caça e a pesca, na medida em que possibilita a compra de anzóis, náilon e munição, itens de custo particularmente elevado.

O crescente espaço ocupado pela mandioca na agricultura wari', por exemplo, parece resultar antes dessa demanda – já que ela constitui um dos poucos produtos comercializáveis em sua economia – que de uma preferência pela mandioca. Isso era evidente nos discursos wari' sobre os alimentos, que valorizavam apenas marginalmente a farinha de mandioca, atrás do milho e de seus derivados, e ainda de tubérculos de consumo tradicional, como o cará e a batata-doce.

Assim, se por um lado a produção de alimentos ocupa um lugar importante no pensamento do grupo, que tem uma idéia bastante precisa do que considera condições adequadas de alimentação e nutrição, por outro os Wari' manifestam uma viva demanda por atividades capazes de gerar renda. Contemporaneamente, nenhuma dessas dimensões corresponde, de modo geral, às expectativas da população. Ambas, portanto, devem ser contempladas – conjuntamente – na definição de programas de desenvolvimento comunitário, ou de políticas direcionadas à segurança alimentar e nutricional wari'. Em termos mais amplos, a identificação das atividades econômicas e dos padrões de alocação de tempo e de recursos que possibilitem, de um lado, a garantia de condições adequadas de alimentação e nutrição e, de outro, o atendimento da demanda da população por recursos financeiros constitui, indubitavelmente, um desafio para os programas de intervenção nessa área – e, dessa maneira, um aspecto central ao debate sobre segurança alimentar, a ser contemplado em futuras investigações.

De todo modo, conclui-se que a disponibilidade de recursos financeiros é, hoje, um fator fundamental para o acesso da população à alimentação. Qualquer tipo de intervenção voltada para a melhora das condições nutricionais da população

deve, conseqüentemente, contemplar também a geração de recursos financeiros. Esta questão era motivo constante de preocupação entre os Wari', que permaneciam atentos a quaisquer alternativas econômicas mais vantajosas que a comercialização da farinha. Em face desse interesse, ações voltadas exclusivamente para a produção de alimentos para o consumo doméstico, além de só resolverem parcialmente o problema, possivelmente teriam uma aceitação apenas limitada pela população.

É importante observar que a venda de produtos pelos wari' encontra uma série de obstáculos. No caso da farinha de mandioca, a população enfrenta dificuldades relativas não somente aos preços relativamente baixos praticados no mercado regional, mas ainda às flutuações cíclicas nas cotações do produto. Embora ocupem na economia regional uma posição nada desprezível como consumidores – principalmente de alimentos, mas também de itens não-alimentícios –, como produtores os Wari' acabam atuando como mão-de-obra barata, tendo sua força de trabalho explorada, indiretamente, na produção dos gêneros que comercializam.

Intervenções direcionadas à melhora das condições de alimentação e nutrição não podem, além disso, desconsiderar o papel das famílias nucleares como unidades econômicas e 'pólos' de decisão. A importância econômica dos domicílios é um aspecto fundamental à sociedade wari' e fica evidente no planejamento e na realização das diversas atividades econômicas: mesmo quando envolvem grupos extensos, existe uma separação marcada entre os núcleos familiares que os compõem. Trata-se, portanto, de um aspecto crucial para a organização e o planejamento de quaisquer atividades laborais a serem implantadas na comunidade. Sua relevância não se limita à organização da produção e do eventual processamento/beneficiamento dos produtos, mas estende-se às estratégias de escoamento da produção e sua comercialização. Além disso, é importante assinalar que, apesar da existência de trabalho coletivo entre os Wari', este acontece em situações muito específicas, e não corresponde exatamente à idéia de cooperação traduzível pela soma de esforços para a produção e a posterior partilha dos produtos obtidos.

Juntos, esses princípios de organização se refletem no insucesso de estratégias coletivas de produção estimuladas até recentemente entre o grupo, como a implantação de roças comunitárias. Quando cheguei a Santo André, existia uma área que havia sido recentemente roçada com a ajuda de um trator cedido pela Funai, sendo parte dela destinada ao cultivo coletivo de mandioca e o restante distribuído entre algumas famílias. As roças 'administradas' por famílias nucleares permaneciam produzindo, enquanto a roça coletiva havia sido abandonada. Todos os Wari' com quem conversei, sem exceção, afirmaram que esse tipo de iniciativa não era compatível com seu modo de trabalho e que cada roça devia idealmente ser cuidada por um núcleo familiar.

Nutrição e sazonalidade

Um aspecto adicional a ser considerado diz respeito à ocorrência de flutuações (se não escassez) cíclicas no acesso da população tanto a alimentos como a recursos financeiros – com o agravante, assinale-se, de essas flutuações terem lugar em um contexto no qual prevalecem precárias condições sanitárias e um perfil de morbidade caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias. Juntos, esses fatores favorecem não apenas o comprometimento do estado nutricional da população e a sua manutenção em níveis inadequados, mas o agravamento cíclico do quadro. Os dados revelam que durante a estação das chuvas – e particularmente o período compreendido entre o início do plantio e as primeiras colheitas – tem lugar um comprometimento ainda mais pronunciado do perfil de nutrição da população como um todo, já bastante precário. Minimizar a magnitude dessas variações do perfil nutricional, e até eliminá-las por completo, deve ser uma prioridade das intervenções relacionadas à dimensão nutricional da saúde wari'.

Os perfis de consumo de alimentos indicam condições particularmente desfavoráveis durante essa estação, com uma disponibilidade reduzida de grãos, tubérculos (cará e batata-doce, para ser mais preciso) e pescado. Na medida em que a produção agrícola destina-se tanto ao consumo doméstico como à venda, a proporção entre esses componentes é um aspecto crucial do problema. As duas 'classes' de cultivo (divisão esta simplista e nem sempre real, já que a mandioca é produzida com os dois objetivos) disputam não somente as terras cultiváveis, mas também o tempo dedicado ao trabalho em cada uma delas. Como já mencionei, trata-se de um equilíbrio delicado, nem sempre mantido em bases satisfatórias por todos os domicílios. No entanto, o fato de haver, entre os Wari', cultivos destinados quase que exclusivamente ao consumo doméstico, como o milho-mole, a batata-doce e o cará, além de frutos como a banana, o mamão e o abacaxi, indica a possibilidade de investimento em intervenções direcionadas à produção de alimentos. O consumo desses itens em âmbito doméstico estaria, assim, praticamente assegurado.

Uma limitação nutricional importante no período das chuvas parece ser aquela relativa à ingesta protéica, em conseqüência da menor produtividade da pesca durante a estação e do progressivo esgotamento da caça. Assim, o teor de proteínas dos alimentos a serem produzidos e consumidos nessa época do ano constitui um aspecto relevante para a superação do problema. A seleção dos cultivos mais adequados, do ponto de vista nutricional, deve acontecer após a definição das reais possibilidades de produção ante as condições ambientais e a disponibilidade de recursos, e obviamente em discussões que contem com a participação da população.

No entanto, é importante lembrar que a obtenção de proteínas de outros alimentos que não a caça ou a pesca, embora possivelmente adequada do ponto de vista 'bioquímico-nutricional', não se mostra necessariamente apropriada sob o olhar nativo. Os Wari' atribuem um valor diferenciado a alimentos distintos e valorizam sobremaneira os produtos da caça. Isso significa que a sua importância vai muito além do aporte protéico trazido à dieta: a atividade apresenta relevância central no pensamento do grupo, e não há a menor equivalência entre leite e carne de *mijak* (queixada), por exemplo. Do mesmo modo, voltar de uma caçada com um, dois ou três *mijak* de modo algum equivaleria a sacrificar os mesmos animais criados em cativeiro, embora em termos estritamente nutricionais o 'resultado' possa ser rigorosamente o mesmo. Quem já viu o retorno de um caçador wari' após uma caçada bem-sucedida, a euforia que muitas vezes precede sua chegada à aldeia, sua postura e seu relato do episódio, sabe que todo o processo não se resume à aquisição de proteínas ou nutrientes. O abate de uma cabeça de gado bovino na aldeia, por festivo que pareça, não pode ser compararado à morte de um único *mijak*, com dez vezes menos carne e gordura.

Recursos naturais e projetos de desenvolvimento comunitário

No caso de itens como a castanha-do-pará e a madeira para cercas, o que acontece ainda é o acesso aos recursos presentes nas áreas indígenas, mas muitas vezes já escassos na região – o que pode resultar em seu esgotamento também nas áreas indígenas: a extração de itaúba (madeira para cercas) parece ser um exemplo, sendo descrita por eles como um recurso cada vez mais raro. No entanto, à exceção da madeira, a coleta de produtos florestais não parecia ser um problema para os Wari'. Em nenhuma ocasião os ouvi mencionar algum grau de escassez dos recursos obtidos nessa atividade, mesmo quando se tratava de palmeiras cujos troncos eram derrubados para a retirada dos frutos. De todo modo, é francamente possível que venham a enfrentar problemas nesse sentido. Putsche (2000) assinala, entre os Shipibo, na Amazônia peruana, o progressivo esgotamento de palmeiras de importância econômica, em um processo documentado ao longo de um período de 21 anos. De modo semelhante, Baksh (1995) registra o desaparecimento, entre os Machiguenga, também na Amazônia peruana, de espécies vegetais utilizadas na construção de casas nos arredores da aldeia. E mesmo atividades que não envolvam a derrubada das árvores, como a coleta de castanhas-do-pará, podem a longo prazo afetar a disponibilidade de recursos. Peres et al. (2004) indicam que a simples retirada das sementes (o caso das castanhas) do ambiente, por inofensiva que pareça, pode constituir uma atividade impactante e que, ao impedir a germinação, impossibilita a reposição das árvores que morrem. A depender da

intensidade com que a coleta ocorra, a longo prazo a população de castanheiras pode ser comprometida.

O manejo dos recursos naturais apresenta-se, assim, como um eixo fundamental para a produção de alimentos entre os Wari'. Em Santo André, chamam a atenção o progressivo esgotamento das áreas que apresentam solos adequados para o cultivo, além da caça e da pesca (refiro-me aqui à visão nativa da disponibilidade desses recursos, já que me baseio nas falas wari' e não em levantamentos topológicos ou de produtividade das atividades de subsistência). Um fator preponderante nesse processo foi a modificação observada nos padrões de assentamento e mobilidade nativos, hoje caracterizados pelo estabelecimento de aldeamentos permanentes e pela redução da sua movimentação através de seu território. A mudança contribuiu significativamente para a intensificação da exploração dos recursos naturais disponíveis nas proximidades das aldeias. Trata-se, aqui, de uma preocupação que permeia os estudos sobre antropologia ecológica na Amazônia, mas que naturalmente não se restringe à região (ver Sponsel, 1995, para exemplos adicionais).

No que se refere à agricultura, as áreas tradicionalmente reconhecidas como adequadas para o cultivo, isto é, com terra preta, identificadas ainda pela presença de espécies vegetais 'bioindicadoras', como o aracuri (*Sheelea martiana* Burret.), são, segundo os Wari', escassas no entorno de Santo André (embora freqüentes na região do igarapé Dois Irmãos). Os solos disponíveis são de modo geral considerados inadequados para o cultivo de milho, tubérculos (batata-doce e cará), feijão e banana, mostrando-se no entanto apropriados para a mandioca. Isso acaba por determinar o tipo de cultivo considerado, pelos Wari', 'possível' nessas áreas, o que significa dizer que nas roças próximas a Santo André, portanto, predomina o cultivo da mandioca. Nesse âmbito, assumem relevância as possibilidades que apresentam as técnicas de manejo agroflorestal, mantendo produtivas as capoeiras no período de descanso entre os cultivos principais (Siqueira, 1997). Faz-se necessário, ainda, um mapeamento detalhado dos solos disponíveis nos limites do território wari', avaliando-se as reais possibilidades de cultivo e associando essas informações aos conhecimentos nativos das práticas de agricultura. Isto é: torna-se necessário um reexame das evidências que indicam uma relativa escassez de solos férteis e seu progressivo esgotamento, ao menos nos arredores da aldeia. Vale assinalar que o estado de Rondônia concentra boa parte das terras pretas identificadas no país (Neves, 2006). De todo modo, a sedentarização promovida pela Funai, com a fixação dos assentamentos, ainda permanece constituindo uma limitação à exploração dos recursos situados em áreas mais distantes das aldeias wari'.

A questão do esgotamento dos recursos alimentares não se limita, contudo, à agricultura, estendendo-se ainda às atividades de caça, pesca e coleta. Apesar da

ausência de estudos que avaliem precisamente o rendimento dessas atividades, as falas wari' freqüentemente contrastavam a abundância dos recursos disponíveis nos arredores de Santo André há alguns anos com a atual dificuldade encontrada na caça e o menor sucesso obtido na pesca. Os Wari' também descreviam-me, por exemplo, que na época de sua chegada a Santo André (na década de 80), vindos da região do igarapé Dois Irmãos, o rio Pacaás Novos era francamente mais piscoso que o Dois Irmãos. Agora, segundo eles, ocorreria o inverso, o que faz sentido: ao mesmo tempo que diminuiu a pressão sobre os recursos pesqueiros do igarapé, aumentou aquela exercida sobre o rio Pacaás Novos.

No caso da caça, a despeito das dificuldades que isso possa envolver, a criação de áreas de recuperação dentro das terras indígenas parece mais atraente que a substituição das bases protéicas, o que envolve mudanças culturais significativas (Schröder, 2003). Contudo, no caso wari' há que se considerar a existência de diversas aldeias em cada T.I., o que torna a manutenção de tais áreas tarefa ainda mais complexa, exigindo a mobilização simultânea das comunidades. Schröder (2003) chama a atenção para as possibilidades de manejo que a pesca apresenta e para a difusão de técnicas utilizadas mesmo por outros grupos indígenas.

É importante assinalar que em Santo André já tiveram lugar iniciativas de plantio de castanha-do-pará e pupunha e ainda de produção de mel, que não foram bem-sucedidas. Os Wari' mencionavam também o envio de mudas de frutos cítricos e de café, afirmando ainda que as mudas morriam muito facilmente. Era curioso observar, por exemplo, que na aldeia havia uma profusão de limoeiros, embora os Wari' os apreciassem apenas moderadamente. Depois de algum tempo entendi o que justificava sua presença tão freqüente junto aos domicílios: tratava-se originalmente de mudas de laranjeiras enxertadas em limoeiros e que acabaram por, em suas palavras, 'virar' limoeiros, justamente pelo fato de, ainda segundo suas palavras, não saberem cuidar adequadamente dos cultivos introduzidos pelos *wijam*. Suas queixas referiam-se ao desconhecimento das técnicas apropriadas para o cuidado com as mudas e ao pouco tempo de contato com os técnicos enviados para ensiná-los. Diziam, ainda, que esses técnicos permaneciam apenas nos limites da aldeia e por curtíssimos períodos de tempo, não indo até suas roças. Independentemente da veracidade ou não dessas afirmações, elas apontam para a fragilidade das iniciativas desse tipo entre eles.

No que se refere à produção de mel, por exemplo, diziam-me que precisariam transportar as caixas de madeira pelo mato, as quais eram muito pesadas. De fato havia, na aldeia, roupas de proteção e uma centrífuga manual para a extração do mel dos favos. Cheguei a vê-los, em apenas uma ocasião, retirar mel da única caixa com abelhas européias disponível, situada nos arredores da aldeia. A atividade, contudo, não tinha um caráter regular e não envolveu a participação de mais do que duas ou três famílias nucleares, das quase cinqüenta

existentes na aldeia. Desse modo, seguiam coletando o produto, mas segundo as técnicas tradicionais, que usualmente envolviam a derrubada das árvores em que se encontravam as colméias, e em caráter oportunístico.

A produção de farinha de mandioca também foi objeto de atenção: a comunidade foi contemplada com um projeto na época do Plano Agropecuário e Florestal de Rondônia (Planafloro); com parte da verba disponibilizada foram construídas casas de farinha dotadas de motores a gasolina para ralar a mandioca, e construídas chatas para o transporte da produção até Guajará-Mirim. Além disso, vinte homens e mulheres wari' participaram de um curso sobre o beneficiamento do tubérculo. O que pude constatar, poucos anos após o projeto haver sido realizado, foi que os Wari' seguem produzindo quase que somente farinha-'d'água', apesar de ser menos valorizada no mercado regional; a gasolina necessária para o funcionamento dos motores é um implemento dispendioso e acaba por ser inacessível à maioria das famílias. A farinha assim produzida resulta ainda em uma granulação mais grosseira, o que contribui para o baixo preço alcançado pelo produto. Além disso, nenhum outro produto da mandioca é utilizado, embora os Wari' saibam como obtê-los. Dos barcos construídos (dois), um acabou afundando no porto de Santo André, sem que houvesse perspectiva de sua recuperação, na época de minha partida. O que restava iria ser utilizado conjuntamente com a aldeia de Bom Futuro, situada também às margens do rio Pacaás Novos. Em resumo, os resultados efetivamente alcançados por esse componente do projeto não pareciam resistir por muito tempo. Em última instância, esta e as demais iniciativas mencionadas, embora não avaliadas criteriosamente aqui, parecem demonstrar a inadequação dos projetos diante da realidade e do pensamento wari'. O caso não parece constituir exatamente uma exceção, no conjunto dos povos indígenas envolvidos em iniciativas semelhantes (Schröder, 2003).

As possíveis implicações nutricionais das intervenções devem ser consideradas no delineamento dos projetos de desenvolvimento, assim como reexaminadas e avaliadas ao longo das etapas subseqüentes. Trata-se, desse modo, de incluir preocupações e objetivos de ordem nutricional e de efetivamente verificar o alcance das intervenções em termos nutricionais. A sua inclusão como objetivo e critério de avaliação do sucesso das intervenções encontra justificativa na medida em que o estado nutricional pode ser considerado um indicador das condições de vida das populações, e no fato de que essa dimensão estará, portanto, inevitavelmente implicada, mesmo que não formalizada nos projetos.

Condições sanitárias e de saúde

O perfil nutricional da população, entretanto, não resulta somente de aspectos relacionados à produção ou à aquisição de alimentos. Fatores como o

saneamento básico e o perfil de morbimortalidade estão intimamente relacionados à situação nutricional, e não podem ser deixados em segundo plano.

As condições sanitárias em Santo André caracterizam-se pela precariedade: a água para o consumo doméstico é captada de um poço do tipo 'amazonas', e com freqüência diretamente do rio Pacaás Novos. Os dejetos humanos têm como destino diversas latrinas construídas próximo às residências, o que não chega a impedir a proliferação de insetos sobre a matéria fecal e acaba por favorecer, portanto, a contaminação de alimentos e utensílios domésticos. A presença constante de cães, aves domésticas, cavalos, burros e eventualmente gado bovino na aldeia constitui um importante fator de contaminação fecal do solo e do curso d'água. Além disso, a algumas centenas de metros rio acima encontram-se um pasto e um curral, este localizado a apenas alguns metros da margem. Neste local o gado tem franco acesso ao rio, o que significa uma fonte permanente de contaminação da água.

A garantia de potabilidade da água de consumo doméstico e a restrição efetiva da circulação do gado e de animais de carga às áreas situadas fora dos limites da aldeia e, idealmente, distantes do rio Pacaás Novos constituem, sem dúvida, medidas imprescindíveis a serem tomadas em direção à melhoria das condições sanitárias.

O perfil de morbimortalidade da população, caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias e com taxas geralmente superiores àquelas observadas em âmbito nacional, de certo modo reflete esse quadro, e por sua vez afeta diretamente as condições de nutrição da população. Embora seja difícil avaliar precisamente a resolubilidade dos serviços prestados pelos DSEIs, não é improvável que ela assemelhe-se à da rede de referência do Sistema Único de Saúde (SUS), diante das dificuldades enfrentadas pelos sistemas municipais de saúde (Garnelo, Macedo & Brandão, 2003). Dados referentes às causas de internação hospitalar da população indígena na cidade de Porto Velho (DSEI Porto Velho) no período de 1998 a 2001 indicam que as doenças respiratórias e as diarréias eram responsáveis por uma proporção significativa das internações, quando deveriam ser essencialmente controladas ainda nas aldeias. Os autores mostram ainda uma elevada mortalidade entre os pacientes internados menores de cinco anos, devido a essas mesmas causas, e mencionam a possibilidade de atrasos nos diagnósticos e internações tardias dos enfermos, resultando em aumento da mortalidade (Escobar et al., 2003). Os dados incluem diversas etnias além dos Wari' e não são, portanto, diretamente extrapoláveis para o caso de Santo André. No entanto, refletem em termos gerais a dinâmica do atendimento prestado às populações indígenas do DSEI. Além disso, o perfil de morbimortalidade wari', caracterizado no capítulo 1, não apresenta uma situação diversa.

As ações direcionadas à produção de alimentos, ao manejo dos recursos naturais disponíveis, ao estabelecimento de relações comerciais menos desiguais,

para mencionar apenas algumas, não podem prescindir de intervenções direcionadas à melhora das condições de saúde da população. Os avanços obtidos com a implantação daquelas medidas podem ser simplesmente neutralizados pela manutenção de condições de saúde desfavoráveis, aspecto cuja influência não pode ser subestimada. Enquanto os quadros sanitário e de saúde da população de Santo André se caracterizarem pela precariedade, as suas condições nutricionais serão inevitavelmente afetadas.

Considerações finais

Concluindo, os Wari' apresentam um perfil de nutrição bastante comprometido e que contrasta com os dados disponíveis para o país como um todo. Como esperado, as crianças e as mulheres são mais afetadas; o perfil caracteriza-se ainda por um agravamento importante durante a estação de chuvas, o que pode ser um reflexo de variações também sazonais na disponibilidade de alimentos. No âmbito das discussões acerca da interpretação de dados antropométricos entre crianças indígenas, o perfil wari' demonstra a relevância dos fatores ambientais na determinação dos déficits de crescimento observados. Esta hipótese é, por sua vez, compatível com o registro de condições sanitárias inadequadas, e ainda com os perfis de morbidade e mortalidade da população. Caracterizados pelo predomínio de doenças infecciosas e parasitárias, além de coeficientes de modo geral mais elevados que aqueles registrados em âmbitos regional e nacional, esses perfis refletem e confirmam uma situação caracterizada pela precariedade, em termos absolutos, e pela vulnerabilidade, em termos relativos, da população wari' em face do restante da população brasileira.

A observação das práticas alimentares revela mudanças profundas no sistema alimentar wari'. A principal delas, a substituição do milho pela mandioca como principal cultivo, se reflete não apenas na dieta da população, mas também na sua economia: além de haver alterado a base de sua alimentação, a articulação com o mercado regional, hoje possibilitada principalmente pela comercialização da farinha de mandioca, é responsável pelo acesso a diversos itens alimentares. A elevada proporção de alimentos comprados demonstra a relevância do mercado como 'fonte' alimentar e a importância da inserção do grupo no comércio regional. A constatação da heterogeneidade dos perfis de consumo, além disso, indica a influência dos processos decisórios individuais e domiciliares na definição tanto do grau de envolvimento com o mercado quanto do perfil de gastos com alimentos.

As práticas e os discursos wari' ligados à alimentação chamam a atenção para a necessidade de se aprofundarem as discussões sobre mudanças nas práticas alimentares entre povos indígenas – mais especificamente, revendo as idéias de fragilidade e descaracterização dos sistemas alimentares nativos, que remetem a uma visão essencializada da cultura, e redimensionando o papel dos sujeitos e do

pensamento nativo na modulação dos processos de mudanças. O reconhecimento tanto da existência como da legitimidade de um conjunto de princípios subjacente às práticas alimentares, lógico e em consonância com sua cosmologia, mostra-se essencial à redefinição dos pressupostos que orientam as análises.

Este livro buscou, desse modo, assinalar a importância da adoção de uma perspectiva que contemple tanto fatores de ordem biológica como sociocultural, na análise de perfis de nutrição. Tal tipo de proposta não é, por certo, novo, mas a despeito de sua relevância não tem sido efetivamente incorporado aos serviços de saúde que atendem as populações indígenas do país. À medida que se aprofundam os debates sobre a sustentabilidade alimentar em áreas indígenas, a questão da especificidade cultural vem sendo progressivamente destacada nas discussões e nos documentos oficiais que abordam o tema, mas ainda não se operacionaliza em âmbito local. A singularidade da questão nutricional, contudo, não se limita à dimensão cultural nem à esfera econômica ou, mais especificamente, à produção de alimentos, ao contrário do que os recentes debates acerca da segurança alimentar em áreas indígenas parecem sugerir.

Em seu conjunto, os dados evidenciam que a questão nutricional em Santo André ou, em termos mais amplos, em áreas indígenas encontra-se intimamente relacionada a toda uma gama de fatores, que vão além da produção e do consumo de alimentos. Entre esses fatores, devem ser considerados os aspectos sanitários, os perfis de saúde e, conseqüentemente, o funcionamento dos serviços de saúde que atendem essas populações. Assim, a ocorrência de déficits nutricionais, ainda que atingindo uma parcela significativa da população, não pode ser vista como resultante somente de uma escassez, constante ou sazonal, de alimentos.

Não se trata de um problema unidimensional, portanto as possibilidades de superação também não se encontram limitadas a aspectos de uma única ordem, como os estritamente biomédicos ou socioculturais. Além disso, o quadro observado em Santo André revela a riqueza das dinâmicas locais de modulação de determinantes mais amplos. Nenhum desses níveis de análise é, isoladamente, suficiente para a compreensão da situação vivenciada pela comunidade, como também não o seriam as análises restritas à dimensão nutricional, sanitária ou econômica. Em última instância, a modificação efetiva do quadro de precariedade registrado, fruto de uma sujeição, social e historicamente determinada, a condições ambientais adversas, depende de mudanças de caráter estrutural, que se traduzam em melhores condições de vida para a população wari' e, em termos mais amplos, para o segmento indígena da população brasileira.

[38] Para um exemplo adicional, vale mencionar que, em um sistema no qual a disponibilidade dos alimentos para o livre consumo dos integrantes do domicílio é um aspecto central ao ideal de bem-estar e fartura alimentar, intervenções como a distribuição de 'multimistura', direcionada especificamente às crianças diagnosticadas como desnutridas, parecem particularmente problemáticas. O evidente insucesso desta medida, ressalte-se, é determinado não pelo desconhecimento da população sobre quaisquer princípios das 'ciências da nutrição' ou pela falta de cuidados com suas crianças, mas sim do pensamento wari' por parte dos propositores desse tipo de medida. A própria idéia de combinar ingredientes terapêuticos é contrária aos princípios da medicina do grupo (Conklin, 1994).

[39] A diferença entre os tubérculos reside basicamente no conteúdo de glicosídeos cianogênicos, tóxicos ao organismo humano, que exigem diferentes formas de processamento para cada um deles. Nestes termos, Dufour (2000) define a macaxeira como apresentando uma concentração de cianeto equivalente a até 100 ppm de matéria fresca, podendo ser comida apenas retirando-se a casca e cozendo-se suas raízes. A mandioca compreenderia variedades com concentrações superiores a esta, e seu consumo exigiria formas de processamento capazes de destoxificá-la. Disso resulta que os Wari' praticamente só a consomem na forma de farinha.

Referências

ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S. & SANCHES, R. A. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. *Ambiente & Sociedade*, 8: 1-22, 2005.

ASPELIN, P. *External Articulation and Domestic Production: the artifact trade of the Mamaide of Northwestern Mato Grosso, Brazil*. Ithaca, New York: Cornell University, 1975. (Latin American Studies Program Dissertation Series, 58)

BAKSH, M. Changes in Machiguenga quality of life. In: SPONSEL, L. E. (Ed.) *Indigenous Peoples and the Future of Amazonia: an ecological anthropology of an endangered world*. Tucson: The University of Arizona Press, 1995. p. 187-205.

BALÉE, W. L. *Footprints of the Forest: the historical ecology of plant utilization by an Amazonian people*. New York: Columbia University Press, 1993.

BALÉE, W. L. The research program of historical ecology. *Annual Review of Anthropology*, 35: 75-98, 2006.

BALÉE, W. L. & GELY, A. A managed forest succession in Amazonia: the Ka'apor case. *Advances in Economic Botany*, 7: 129-158, 1989.

BARUZZI, R. G. et al. Saúde e doença em índios Panará (Kreen-Akarôre) após vinte anos de contato com o nosso mundo, com ênfase na ocorrência de tuberculose (Brasil Central). *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 407-412, 2001.

BECKERMAN, S. J. The abundance of protein in Amazonia: a reply to Gross. *American Anthropologist*, 81:533-560, 1979.

BECKERMAN, S. J. *Carpe Diem*: an optimal foraging approach to Bari fishing and hunting. In: HAMES, R. B. & VICKERS, W. T. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983.

BECKERMAN, S. J. Hunting and fishing in Amazonia: hold the answers, what are the questions? In: ROOSEVELT, A. (Ed.) *Amazonian Indians from Prehistory to the Present*. Tucson: University of Arizona Press, 1994.

BEHRENS, C. Labor specialization and the formation of markets for food in a Shipibo subsistence economy. *Human Ecology*, 20: 435-462, 1992.

BÉNÉFICE, E. & SIMONDON, K. Agricultural development and nutrition among rural populations: a case study of the middle valley in Senegal. *Ecology of Food and Nutrition*, 31: 45-66, 1993.

BENÍCIO, M. H. d'A.; MONTEIRO, C. A. & ROSA, T. E. C. Evolução da desnutrição, da pobreza e do acesso a serviços públicos em dezesseis estados. In: MONTEIRO, C. A. (Org.) *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças*. São Paulo: Hucitec/Nupens-USP, 2000.

BENTLEY, M. E. & PELTO, G. H. The household production of nutrition. *Social Science and Medicine*, 33: 1.101-1.102, 1991.

BERGMAN, R. W. *Amazon Economics: the simplicity of Shipibo Indian wealth*. Syracuse, New York: Syracuse University Department of Geography, 1980. (Dellplain Latin American Studies, 6)

BRUN, T.; REYNAUD, J. & CHEVASSUS-AGNES, S. Food and nutritional impact of one home garden project in Senegal. *Ecology of Food and Nutrition*, 23: 91-108, 1989.

BUCHILLET, D. Cultura e saúde pública: reflexões sobre o Distrito Sanitário Especial Indígena do Rio Negro. In: LANGDON, E. J. & GARNELO, L. (Orgs.) *Saúde dos Povos Indígenas: reflexões sobre antropologia participativa*. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia, Contracapa, 2004.

CAPELLI, J. C. S. & KOIFMAN, S. Avaliação do estado nutricional da comunidade indígena *Parkatêjê*, Bom Jesus do Tocantins, Pará, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 433-437, 2001.

CARDOSO, A. M.; MATTOS, I. E. & KOIFMAN, R. J. Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares na população Guarani-Mbyá do Estado do Rio de Janeiro. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 345-354, 2001.

CARDOSO, A. M.; MATTOS, I. E. & KOIFMAN, R. J. Prevalência de diabetes mellitus e da síndrome de resistência insulínica nos índios Guarani do Estado do Rio de Janeiro. In: COIMBRA JR., C. E. A.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (Orgs.) *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), 2003.

CARNEIRO, R. L. The cultivation of manioc among the Kuikuru of the Upper Xingu. In: HAMES, R. B. & VICKERS, W. T. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983.

CARNEIRO, R. L., The history of ecological interpretations of Amazonia: does Roosevelt have it right? In: SPONSEL, L. E. (Ed.) *Indigenous Peoples and the Future of Amazonia: an ecological anthropology of an endangered world*. Tucson: The University of Arizona Press, 1995.

CASTIEL, L. D. Integração entre epidemiologia e antropologia (debate). *História, Ciência, Saúde – Manguinhos*, VI: 691-695, 1999.

CATTLE, D. J. An alternative to nutritional particularism. In: FITZGERALD, T. (Ed.) *Nutrition and Anthropology in Action*. Assem, Amsterdam: van Gorcum, 1977.

CAVALLI-SFORZA, L. T. et al. Nutritional aspects of changes in disease patterns in the Western Pacific region. *Bulletin of the World Health Organization*, 74: 307-318, 1996.

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION/NATIONAL CENTER FOR HEALTH STATISTICS (CDC/NCHS). CDC Growth Charts: United States, 2000. Disponível em: <www.cdc.gov/growthcharts>. Acesso em: 5 jan. 2005.

COIMBRA JR., C. E. A. Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia – 1. O uso de larvas de coleópteros (*bruchidae* e *curculionidae*) na alimentação. *Revista Brasileira de Zoologia*, 2: 35-47, 1984.

COIMBRA JR., C. E. A. O sarampo entre as sociedades indígenas brasileiras e algumas considerações sobre a prática da saúde pública entre estas populações. *Cadernos de Saúde Pública*, 3: 22-37, 1987.

COIMBRA JR., C. E. A. *From Shifting Cultivation to Coffee Farming: the impact of change on the health and ecology of the Suruí in the Brazilian Amazon*, 1989. Ph.D. Dissertation, Bloomington: Indiana University.

COIMBRA JR., C. E. A. & GARNELO, L. Questões de saúde reprodutiva da mulher indígena no Brasil. In: MONTEIRO, S. & SANSONE, L. (Orgs.) *Etnicidade na América Latina: um debate sobre raça, saúde e direitos reprodutivos*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2004.

COIMBRA JR., C. E. A. & SANTOS, R. V. Avaliação do estado nutricional num contexto de mudança socioeconômica: o grupo indígena Suruí do Estado de Rondônia, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 7: 538-562, 1991.

COIMBRA JR., C. E. A. & SANTOS, R. V. Saúde, minorias e desigualdade: algumas teias de inter-relações, com ênfase nos povos indígenas no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 5: 125-132, 2000.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, II. Carta de Olinda. Olinda, II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2004. Disponível em: <www.fomezero.gov.br/download/Carta%20de%20Olinda.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2005.

CONKLIN, B. A. *Images of Health, Illness and Death among the Wari' (Pakaas Novos) of Rondônia, Brazil*, 1989. Ph.D. Dissertation, San Francisco: University of California.

CONKLIN, B. A. O sistema médico Wari' (Pakaanóva). In: SANTOS, R. V. & COIMBRA JR., C. E. A. (Orgs.) *Saúde & Povos Indígenas*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1994.

CONKLIN, B. A. Babies, bodies, and the production of personhood in North America and a native Amazonian society. *Ethos*, 24: 657-694, 1996.

CONKLIN, B. A. *Consuming Grief: compassionate cannibalism in an Amazonian society*. Austin: University of Texas Press, 2001.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). Componentes de segurança alimentar e nutricional em um Plano Nacional de Reforma Agrária. In: CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, II. *Anais...* Olinda: Consea, 2004. p. 23-31.

CORRÊA, H. Índia de 3 anos morre de desnutrição em MS. *Folha de S.Paulo*, 10 fev. 2005a. Seção Folhabrasil. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc1002200514.htm>. Acesso em: 20 jan. 2006.

CORRÊA, H. Violência e álcool degradam aldeias. *Folha de S.Paulo*, 27 fev. 2005b. Seção Folhabrasil. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc2702200518.htm>. Acesso em: 20 jan. 2006.

CORRÊA, H. Cresce mortalidade infantil indígena. *Folha de S.Paulo*, 25 jan. 2005c. Seção Folhabrasil. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc2501200503.htm>. Acesso em: 20 jan. 2006.

DAVIES, D. P. The importance of genetic influences on growth in early childhood with particular reference to children of Asiatic origin. In: WATERLOW, J. C. (Ed.) *Linear Growth Retardation in Less Developed Countries*. New York: Vevey, Raven Press, 1988. (Nestle Nutrition Workshop Series, 14)

DELGADO, L. Food aid in Peru: refusal and acceptance in a peasant community of the Central Andes. *Food and Foodways*, 5: 57-77, 1991.

DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (DATASUS). Coeficiente de mortalidade infantil por ano segundo o município, Rondônia, 1989 a 1998. Disponível em: <tabnet.datasus.gov.br/cgi/mortinf/mibr.htm>. Acesso em: 22 jul. 2004a.

DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (DATASUS). Fecundidade total. Disponível em: <tabnet.datasus.gov.br/cgi/idb2003/a05.htm>. Acesso em: 22 jul. 2004b.

DEPARTAMENTO DE INFORMÁTICA DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (DATASUS). Número de óbitos infantis (menores de 1 ano) por 1.000 nascidos vivos. Brasil, 1997-2002. Disponível em: <tabnet.datasus.gov.br/cgi/idb2004/c01.htm>. Acesso em: 7 out. 2005.

DESCOLA, P. *In the Society of Nature: a native ecology in Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

DeWALT, K. M. & PELTO, G. H. Food use and household ecology in a Mexican community. In: FITZGERALD, T. (Ed.) *Nutrition and Anthropology in Action*. Assem, Amsterdam: van Gorcum, 1977.

DEWEY, K. G. Nutritional consequences of the transition from subsistence to comercial agriculture in Tabasco, Mexico. *Human Ecology*, 9: 331-362, 1981.

DEWEY, K. G. Nutrition and the commoditization of food systems in Latin America and the Caribbean. *Social Science and Medicine*, 28: 415-424, 1989.

DOUGLAS, M. Food as a system of communication. In: DOUGLAS, M. *In the Active Voice*. London: Routledge & Kegan Paul, 1982.

DUFOUR, D. L. Manioc as a dietary staple: implications for the budgeting of time and energy in the Northwest Amazon. In: CATTLE, D. J. & SCHWERIN, K. H. (Eds.) *Food Energy in Tropical Ecosystems*. New York: Gordon and Breach, 1985.

DUFOUR, D. L. Diet and nutritional status of Amazonian peoples. *Cadernos de Saúde Pública*, 7: 481-502, 1991.

DUFOUR, D. L. Nutritional ecology in the tropical rainforests of Amazonia. *American Journal of Human Biology*, 4: 197-207, 1992.

DUFOUR, D. L. A closer look at the nutritional implications of bitter cassava use. In: GOODMAN, A. H.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition*. Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000.

DUFOUR, D. L. & TEUFEL, N. I. Minimun data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status. In: MORAN, E. F. (Ed.) *Comparative Analysis Toward Common Standards for Data Collection and Reporting*. Boulder: Lynne Rienner Publishers, 1995.

EASON, R. J. et al. Changing patterns of hypertension, diabetes, obesity and diet among Melanesians and Micronesians in the Solomon Islands. *Medical Journal of Australia*, 146: 465-473, 1987.

ESCOBAR, A. L. *Epidemiologia da Tuberculose na População Indígena Pakaánova (Wari'), Estado de Rondônia, Brasil*, 2001. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

ESCOBAR, A. L. & COIMBRA JR., C. E. A. *Considerações sobre as Condições de Saúde das Populações das Áreas Indígenas Pakaánova (Wari') e do Posto Indígena Guaporé, Rondônia*. Documento de Trabalho n. 1. Porto Velho, Rio de Janeiro: Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia e Universidade Federal de Rondônia, Escola Nacional de Saúde Pública/Fundação Oswaldo Cruz, 1998.

ESCOBAR, A. L.; COIMBRA JR., C. E. A. & CAMACHO, L. A. B. Tuberculose em populações indígenas de Rondônia: BCG e relações com a doença. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 33 (supl. 1): 324, 2001a.

ESCOBAR, A. L.; COIMBRA JR., C. E. A. & CAMACHO, L. A. B. Tuberculose em populações indígenas de Rondônia: teste tuberculínico. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 33 (supl. 1): 143, 2001b.

ESCOBAR, A. L.; COIMBRA JR., C. E. A. & CAMACHO, L. A. B. Tuberculosis epidemiology among the Pakaanóva (Wari') indigenous population, state of Rondônia, Amazônia, Brazil. *International Journal of Tuberculosis Lung Disease*, 5: 568-569, 2001c.

ESCOBAR, A. L.; SANTOS, R. V. & COIMBRA JR., C. E. A. Avaliação nutricional de crianças indígenas Pakaanóva (Wari'), Rondônia, Brasil. *Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil*, 3: 457-461, 2003.

ESCOBAR, A. L. et al. Causas de internação hospitalar indígena em Rondônia: o Distrito Sanitário Especial Indígena Porto Velho (1998-2001). In: COIMBRA JR., C. E. A.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (Orgs.) *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), 2003.

EVELETH, P. B. & TANNER, J. V. *Worldwide Variation in Human Growth*. 2. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

EVERETT, D. L. & KERN, B. *Wari: the Pacaas Novos language of Western Brazil*. London: Routledge, 1997.

FAGUNDES-NETO, U. et al. Observations of the Alto Xingu Indians (Central Brazil) with special reference to nutritional evaluation in children. *American Journal of Clinical Nutrition*, 34: 2.229-2.235, 1981a.

FAGUNDES-NETO, U. et al. Avaliação nutricional das crianças índias do alto Xingu. *Jornal de Pediatria*, 50: 179-182, 1981b.

FAGUNDES, U.; OLIVA, C. A. G. & FAGUNDES-NETO, U. Avaliação do estado nutricional das crianças índias do Alto Xingu. *Jornal de Pediatria*, 78: 383-388, 2002.

FAGUNDES, U. et al. Avaliação do estado nutricional e da composição corporal de crianças índias do Alto Xingu e da etnia Ikpeng. *Jornal de Pediatria*, 80: 483-489, 2004.

FAUSTO, C. *Inimigos Fiéis: história, guerra e xamanismo na Amazônia*. São Paulo: Edusp, 2001.

FISHER, W. H. *Rain Forest Exchanges: industry and community on an Amazonian frontier*. Washington, London: Smithsonian Institution Press, 2000.

FIGUEROA, A. Segurança alimentar, povos indígenas e jovens cientistas. Texto base da exposição na mesa "Segurança alimentar e questões antropológicas". In: REUNIÃO DA SBPC, 56. Cuiabá, 21 jul. 2004.

FLEMING-MORAN, M. & COIMBRA JR., C. E. A. Blood pressure studies among Amazonian native populations: a review from an epidemiological perspective. *Social Science and Medicine*, 31: 593-601, 1990.

FLEURET, A. & FLEURET, P. Nutrition and development. In: QUANDT, S. A. & RITENBAUGH, C. (Eds.) *Training Manual in Nutritional Anthropology*. Washington: American Anthropological Association, 1986.

FLEURET, P. & FLEURET, A. Nutrition, consumption, and agricultural change. *Human Organization*, 39: 250-260, 1980.

FLORES, A.; ZORZATO, J. R. & RIBAS, D. Diabetes mellitus e fatores de risco em população indígena Terena. *Livro de Resumos do VI Congresso de Epidemiologia* (versão eletrônica). Olinda, 2004.

FLOWERS, N. M. Seasonal factors in subsistence, nutrition, and child growth in a Central Brazilian Indian community. In: HAMES, R. B. & VICKERS, W. H. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983.

FOLLÉR, M.-J. Intermedicalidade: a zona de contato criada por povos indígenas e profissionais de saúde. In: LANGDON, E. J. & GARNELO, L. (Orgs.) *Saúde dos Povos Indígenas: reflexões sobre antropologia participativa*. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia/Contracapa, 2004.

FORLINE, L. C. *The Persistence and Cultural Transformation of the Guajá Indians Foragers of Maranhão State, Brazil*, 1997. Ph.D Dissertation, Gainesville: University of Florida.

FORRESTER, T.; COOPER, R. S. & WEATHERALL, D. Emergence of Western diseases in the tropical world: the experience with chronic cardiovascular diseases. *British Medical Bulletin*, 54: 463-473, 1998.

FÓRUM NACIONAL PARA A ELABORAÇÃO DA POLÍTICA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS POVOS INDÍGENAS DO BRASIL. Documento Final (*Carta de Sobradinho*). Sobradinho, DF: Ministério da Saúde, 2003.

FREEDMAN, R. L. Nutritional anthropology: an overview. In: FITZGERALD, T. (Ed.) *Nutrition and Anthropology in Action*. Assem, Amsterdam: van Gorcum, 1977.

GARNELO, L.; MACEDO, G. & BRANDÃO, L. C. *Os Povos Indígenas e a Construção das Políticas de Saúde no Brasil*. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2003.

GIBSON, R. S. *Principles of Nutritional Assessment*. Oxford: Oxford University Press, 1990.

GODOY, R. et al. The effect of market economies on the well-being of indigenous peoples and on their use of renewable natural recourses. *Annual Review of Anthropology*, 34: 121-138, 2005.

GOLDSTEIN, H. & TANNER, J. M. Ecological considerations in the creation and the use of child growth standards. *Lancet*, 15: 582-585, 1980.

GOODMAN, A. H.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. Preface. In: GOODMAN, A. H.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition*. Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000.

GOW, P. The perverse child: desire in a native Amazonian subsistence economy. *Man*, 24: 567-582, 1989.

GRACEY, M. New World syndrome in Western Australian aborigines. *Clinical and Experimental Pharmacology and Physiology*, 22: 220-225, 1995.

GRAITCER, P. L. & GENTRY, E. M. Measuring children: one reference for all. *Lancet*, 2: 297-299, 1981.

GROSS, D. Protein capture and cultural development in the Amazon Basin. *American Anthropologist*, 77: 526-549, 1975.

GROSSMAN, L. S. Diet, income, and subsistence in an Eastern highland village, Papua New Guinea. *Ecology of Food and Nutrition*, 26: 235-253, 1991.

GUGELMIN, S. A. *Nutrição e Alocação de Tempo dos Xavánte de Pimentel Barbosa, Mato Grosso: um estudo em ecologia humana e mudanças*, 1995. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

GUGELMIN, S. A. & SANTOS, R. V. Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante, Mato Grosso, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 313-322, 2001.

HABICHT, J. P. et al. Height and weight standards for preschool children: how relevant are ethnic differences in growth potencial? *Lancet*, 1: 611-615, 1974.

HAMES, R. B. & VICKERS, W. H. Introduction. In: HAMES, R. B. & VICKERS, W. H. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983a.

HAMES, R. B. & VICKERS, W. H. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983b.

HAMILL, P. V. V. et al. Physical growth: National Center for Health Statistics Percentiles. *American Journal of Clinical Nutrition*, 32: 607-629, 1979.

HARNER, M. The enigma of Aztec sacrifice. In: GOODMAN, A. H.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition*. Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000.

HARRIS, M. *Cows, Pigs, Wars and Witches: the riddles of culture*. London: Random House, 1974.

HARRISON, G. G. & RITENBAUGH, C. Anthropology and nutrition: a perspective on two scientific subcultures. *Federation Proceedings*, 40: 2.595-2.600, 1981.

HAVERROTH, M. *O Contexto Cultural das Doenças Diarréicas entre os Wari', Estado de Rondônia, Brasil: interfaces entre antropologia e saúde pública*, 2004. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

HAVERROTH, M.; ESCOBAR, A. L. & COIMBRA JR., C. E. A. *Infecções Intestinais em Populações Indígenas de Rondônia (Distrito Sanitário Especial Indígena Porto Velho)*. Documento de Trabalho n. 8. Porto Velho, Rio de Janeiro: Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia e Universidade Federal de Rondônia, Escola Nacional de Saúde Pública/Fundação Oswaldo Cruz, 2003.

HECKENBERGER, M. J. Estrutura, história e transformação: a cultura xinguana na *longue durée*, 1000-2000 d.C. In: FRANCHETTO, B. & HECKENBERGER, M. J. (Orgs.) *Os Povos Indígenas do Xingu: história e cultura*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2001.

HECKENBERGER, M. J. *The Ecology of Power: culture, place, and personhood in the Southern Amazon, A.D. 1000-2000*. New York: Routledge, 2005.

HELMAN, C. *Culture, Health and Illness*. 4. ed. Oxford: Butterworth Heinemann, 2000.

HENRICH, J. Market incorporation, agricultural change, and sustainability among the Machiguenga Indians of Peruvian Amazon. *Human Ecology*, 25: 319-351, 1997.

HERMAN, E. et al. Beyond data collection: facilitating the application and use of ethnographic information to guide health programmes and further research. In: SCRIMSHAW, N. S. & GLEASON, G. R. (Eds.) *RAP – Rapid Assessment Procedures: qualitative methodologies for planning and evaluation of health related programmes*. Boston: International Nutrition Foundation for Developing Countries, 1992.

HIDALGO, G. Costumbres nutricionales y cambios de patrón cultural en las comunidades Hiwi y Wothïha. In: CHIAPINO, J. & ALÈS, C. (Eds.) *Del Microscopio a la Maraca*. Caracas: Editorial Ex Libris, 1997.

HILL, K. & HAWKES, K. Neotropical hunting among the Aché of Eastern Paraguay. In: HAMES, R. B. & VICKERS, W. T. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983.

HORNBORG, A. Ethnogenesis, regional integration, and ecology in prehistoric Amazonia: toward a system perspective. *Current Anthropology*, 46: 589-620, 2005.

HOWARD, B. V. et al. Rising tide of cardiovascular disease in American Indians: the Strong Heart Study. *Circulation*, 99: 2.389-2.395, 1999.

HUGH-JONES, C. *From the Milk River: spatial and temporal processes in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press, 1979.

HUSS-ASHMORE, R. & CURRY, J. J. Diet, nutrition and agricultural development in Swaziland: 1. Agricultural ecology and nutritional status. *Ecology of Food and Nutrition*, 23: 189-209, 1989.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Tabelas de Composição de Alimentos*. Rio de Janeiro: IBGE, 1996.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Tendências Demográficas: uma análise dos indígenas com base nos resultados da amostra dos censos demográficos 1991 e 2000*. Rio de Janeiro: IBGE, 2005.

INSTITUTO DE ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS/PROJETO ESTUDO SOBRE TERRAS INDÍGENAS NO BRASIL-MUSEU NACIONAL/ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE APOIO AO ÍNDIO (INESC/PETI-MN/ANAÍ-BA). *Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil (II): contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar sustentáveis*. Brasília: Inesc/Peti-MN/Anaí-BA, Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida, 1995.

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA (INPA). *Tabela de Composição dos Alimentos*. Manaus: Inpa, 1998.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA). Povos indígenas no Brasil: quem, onde, quantos. Disponível em: <www.socioambiental.org>. Acesso em: 14 jul. 2005.

ISTRIA, J. & GAZIN, P. O estado nutricional de crianças Yanomami do médio rio Negro, Amazônia. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 35: 69-73, 2002.

JEROME, N. W. & PELTO, G. H. Integrating ethnographic research with nutrition studies. *Federation Proceedings*, 40: 2.601-2.605, 1981.

JEROME, N. W.; KANDEL, R. F. & PELTO, G. H. An ecological approach to nutritional anthropology. In: JEROME, N. W.; KANDEL, R. F. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: contemporary approaches to diet and culture*. South Salem: Redgrave Publishing Company, 1980.

JOHNSTON, F. E. Introduction. In: JOHNSTON, F. E. (Ed.) *Nutritional Anthropology*. New York: Liss, 1987.

KANDEL, R. F.; JEROME, N. W. & PELTO, G. H. Introduction. In: JEROME, N. W.; KANDEL, R. F. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: contemporary approaches to diet and culture*. South Salem: Redgrave Publishing Company, 1980.

KUHLMAN, E. Vegetação. In: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Geografia do Brasil: Região Norte*. Rio de Janeiro: IBGE, 1977.

KUNITZ, S. J. *Disease and Social Diversity: the European impact on the health of non-Europeans*. New York/Oxford: Oxford University Press, 1994.

LANGDON, E. J. Salud y pueblos indígenas: los desafíos en el cambio de siglo. In: BRICEÑO-LEÓN, R.; MINAYO, M. C. S. & COIMBRA JR., C. E. A. (Orgs.) *Salud y Equidad: una mirada desde las ciencias sociales*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.

LANGDON, E. J. Cultura e processos de saúde e doença. In: JEOLÁS, L. S. & OLIVEIRA, M. (Orgs.) *Anais do Seminário Cultura, Saúde e Doença*. Londrina: Programa das

Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), Centro de Intervenção e Pesquisa em Saúde Indígena (CIPSI), 2003.

LANGDON, E. J. Uma avaliação crítica da atenção diferenciada e a colaboração entre antropologia e profissionais de saúde. In: LANGDON, E. J. & GARNELO, L. (Orgs.) *Saúde dos Povos Indígenas: reflexões sobre antropologia participativa*. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia, Contracapa, 2004.

LEITE, M. S. *Avaliação do Estado Nutricional da População Xavánte de São José, Terra Indígena Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso*, 1998. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

LEITE, M. S. Resenha crítica do livro *Nutritional Anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition* (GOODMAN, A. L.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. (Eds.); Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000). *Cadernos de Saúde Pública*, 18: 1.480-1.487, 2002.

LEITE, M. S. 'Você quando chegou aqui não entendia nada': do estudo de caso Wari' a uma reflexão sobre as abordagens em pesquisas sobre alimentação e nutrição de povos indígenas. Palestra proferida na oficina 'A antropologia e os desafios da saúde indígena no Brasil', GT Saúde dos Povos Indígenas da Abrasco. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS EM SAÚDE, III. Florianópolis, 2005.

LEITE, M. S. & SANTOS, R. V. A desnutrição entre os índios. *Ciência Hoje*, 37 (217): 71-73, 2005.

LEITE, M. S.; COIMBRA JR., C. E. A. & SANTOS, R. V. Crescimento físico e estado nutricional infantil na população indígena Pakaanóva, Rondônia, Brasil. *Livro de Resumos do VI Congresso de Epidemiologia* (versão eletrônica). Olinda, 2004'.

LEITE, M. S. et al. Perfis de saúde indígena, tendências nacionais e contextos locais: reflexões a partir do caso Xavánte, Mato Grosso. In: COIMBRA JR., C. E. A.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (Orgs.) *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), 2003.

LEITE, M. S. et al. Crescimento físico e perfil nutricional da população indígena Xavánte de Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 22: 265-276, 2006.

LENTZ, C. Changing food habits: an introduction. *Food and Foodways*, 5: 1-13, 1991.

LÉVI-STRAUSS, C. *Mytologiques I: le cru et le cuit*. Paris: Plon, 1964.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. *Lévi-Strauss, L'Arc Documentos*. São Paulo: Documentos, 1968.

LIEBERMAN, L. S. Nutritional anthropology at the household level. In: QUANDT, S. A. & RITENBAUGH, C. (Eds.) *Training Manual in Nutritional Anthropology*. Washington: American Anthropological Association, 1986.

LIMA, R. V. *Avaliação do Estado Nutricional da População Indígena da Comunidade Terra Preta, Novo Airão, Amazonas*, 2004. Dissertação de Mestrado, Manaus: Universidade Federal do Amazonas, Fundação Oswaldo Cruz.

LIMA, T. S. O dois e seu múltiplo: reflexões sobre o perspectivismo em uma cosmologia Tupi. *Mana*, 2: 21-47, 1996.

LOPES DA SILVA, A. Dois séculos e meio de história Xavante. In: CUNHA, M. C. da (Org.). *História dos Índios no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), 1992.

LOURENÇO, A. E. P. *Avaliação do Estado Nutricional em Relação a Aspectos Socioeconômicos de Adultos Indígenas Suruí, Rondônia, Brasil*, 2006. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

MARTINS, S. J. & MENEZES, R. C. Evolução do estado nutricional de menores de 5 anos em aldeias indígenas da tribo Parakanã, na Amazônia oriental brasileira (1989-1991). *Revista de Saúde Pública*, 28: 1-8, 1994.

MASON, A. *Oronao Social Structure*, 1977. Ph.D. Dissertation, Davis: University of California.

MATTOS, A. et al. Nutritional status and dietary habits of Indian children from Alto Xingu (Central Brazil) according to age. *Journal of the American College of Nutrition*, 18: 88-94, 1999.

MAYBURY-LEWIS, D. *A Sociedade Xavante*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1984.

MEIRELES, D. M. *Os Pakaas-Novos*, 1986. Dissertação de Mestrado, Brasília: Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília.

MILTON, K. Comparative aspects of diet in Amazon forest-dwellers. *Philosophycal Transactions of Royal Society of London*, 334: 253-263, 1991.

MONTEIRO, C. A. (Org.) *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças*. São Paulo: Hucitec, Nupens-USP, 2000.

MONTEIRO, C. A. et al. Evolução da desnutrição infantil. In: MONTEIRO, C. A. (Org.) *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças*. São Paulo: Hucitec/Nupens-USP, 2000.

MORAIS, M. B.; ALVES, G. M. & FAGUNDES-NETO, U. Estado nutricional de crianças índias terenas: evolução do peso e estatura e prevalência atual de anemia. *Jornal de Pediatria*, 81: 383-389, 2005.

MORAIS, M. B. et al. Estado nutricional de crianças índias do alto Xingu e avaliação do uso do perímetro braquial no diagnóstico da desnutrição protéico-calórica. *Revista Paulista de Medicina*, 108: 245-251, 1990.

MORAIS, M. B. et al. Estado nutricional de crianças índias do Alto Xingu em 1980 e 1992 e evolução pôndero-estatural entre o primeiro e o quarto anos de vida. *Cadernos de Saúde Pública*, 19: 543-550, 2003.

MORÁN, E. F. *A Ecologia Humana das Populações da Amazônia*. Petrópolis: Vozes, 1990.

MORÁN, E. F. Disaggregating Amazonia: a strategy for understanding biological and cultural diversity. In: SPOSEL, L. (Ed.) *Indigenous Peoples and the Future of Amazonia: an ecological anthropology of an endangered world*. Tucson: The University of Arizona Press, 1995.

MURPHY, M. J. et al. Hypertension in Alaska natives: association with overweight, glucose intolerance, diet and mechanized activity. *Ethnicity and Health*, 2: 267-275, 1997.

MURRIETA, R. S. S. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 41: 97-150, 1998.

MURRIETA, R. S. S. & DUFOUR, D. L. Fish and 'farinha': protein and energy consumption in Amazonian rural communities on Ituqui island, Brazil. *Ecology of Food and Nutrition*, 43: 231-255, 2004.

MURRIETA, R. S. S.; DUFOUR, D. L. & SIQUEIRA, A. D. Food consumption and subsistence in three Caboclo populations on Marajó Island, Amazonia, Brazil. *Human Ecology*, 27: 455-475, 1999.

MUST, A.; DALLAL, G. E. & DIETZ, W. H. Reference data for obesity: 85th and 95th percentiles of body mass index (wt/ht^2) and triceps skinfold thickness. *American Journal of Clinical Nutrition*, 53: 839-846, 1991a.

MUST, A.; DALLAL, G. E. & DIETZ, W. H. Reference data for obesity: 85th and 95th percentiles of body mass index (wt/ht^2): a correction. *American Journal of Clinical Nutrition*, 54: 773, 1991b.

NEVES, E. G. Twenty years of Amazonian archaeology in Brazil (1977-1997). *Antiquity*, 72: 625-632, 1998.

NEVES, E. G. *Arqueologia da Amazônia*. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

NIMER, E. Clima. In: INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Geografia do Brasil: Região Norte*. Rio de Janeiro: IBGE, 1977.

NOVAES, M. R. *A Caminho da Farmácia: pluralismo médico entre os Wari' de Rondônia*, 1996. Dissertação de Mestrado, Campinas: Universidade Estadual de Campinas.

O'DEA, K. Westernisation, insulin resistance and diabetes in Australian aborigines. *Medical Journal of Australia*, 155: 258-264, 1991.

ORELLANA, J. D. Y. et al. Estado nutricional e anemia em crianças Suruí, Amazônia, Brasil. *Jornal de Pediatria*, 82: 383-388, 2006.

OVERING-KAPLAN, J. *The Piaroa: a people of the Orinoco basin*. Oxford: Claredon Press, 1975.

OVERING-KAPLAN, J. Orientation for paper topics. *Actes du XLII[e] Congrès International des Americanistes: Congrés du Centenaire*, 2: 9-10, 387-394. Paris: Société, Musée de l'Homme, 1977.

PELTO, P. J. Strategies of field research in nutritional anthropology. In: PELTO, G. H.; PELTO, P. J. & MESSER, E. (Eds.) *Research Methods in Nutritional Anthropology*. Tokyo: The United Nations University, 1989.

PELTO, G. H. & PELTO, P. J. Diet and delocalization: dietary changes since 1750. In: GOODMAN, A. H.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition*. Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000.

PELTO, G. H.; GOODMAN, A. H. & DUFOUR, D. L. The biocultural perspective in nutritional anthropology. In: GOODMAN, A. H.; DUFOUR, D. L. & PELTO, G. H. (Eds.) *Nutritional Anthropology: biocultural perspectives on food and nutrition*. Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000.

PERES, C. A. et al. Demographic threats to the sustainability of Brazil nut exploitation. *Science*, 302: 2.112-2.114, 2004.

POSEY, D. A. & BALÉE, W. L. (Eds.) Resource management in Amazonia: indigenous and folk strategies. *Advances in Economic Botany*, 7, 1989.

PREHM, M. & HAEDRICH, L. Developing integrative methods for describing food production and consumption likages: the case of the Bicol FSR/E Project. *Ecology of Food and Nutrition*, 25: 193-207, 1991.

PUTSCHE, L. A reassessment of resource depletion, market dependency, and culture change on a Shipibo Reserve in the Peruvian Amazon. *Human Ecology*, 28: 131-140, 2000.

QUANDT, S. A. & RITENBAUGH, C. Introduction. In: QUANDT, S. A. & RITENBAUGH, C. (Eds.) *Training Manual in Nutritional Anthropology*. Washington: American Anthropological Association, 1986.

RIBAS, D. L. B. & PHILLIPPI, S. T. Aspectos alimentares e nutricionais de mães e crianças indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul. In: COIMBRA JR., C. E. A.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (Orgs.) *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), 2003.

RIBAS, D. L. B. et al. Nutrição e saúde infantil em uma comunidade indígena Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 323-331, 2001.

RICARDO, C. A. Fome Zero e os povos indígenas: quem tem fome de quê? Disponível em: <www.socioambiental.org/esp/mesdoindio/fome.shtm>, 2003. Acesso em: 22 jul. 2004.

RITENBAUGH, C. New approaches to old problems: interactions of culture and nutrition. In: CHRISMAN, N. J. & MARETZKI, T. W. (Eds.) *Clinically Applied Anthropology: anthropologists in health science settings*. London/Boston/Dordrecht: D. Reidel Publishing Company, 1982.

ROBSON, J. R. K. Contribution of anthropology to the assessment of nutritional status: introduction. *Federation Proceedings*, 37: 47-48, 1978.

RODRIGUES, A. D. *Línguas Brasileiras: para o conhecimento das línguas indígenas*. Campinas: Edições Loyola, 1986.

ROOSEVELT, A. *Parmana: pre-historic maize and manioc subsistence along the Amazon and the Orinoco*. New York: Academic Press, 1980.

ROSS, E. Food taboos and hunting strategy: the adaptation to animals in Amazon cultural ecology. *Current Anthropology*, 19: 1-36, 1978.

RUIZ-PÉREZ, M. et al. Markets drive the specialization strategies of forest peoples. *Ecology and Society*, 9 (2): 4, 2004. Disponível em: <www.ecologyandsociety.org/vol9/iss2/art4/>. Acesso em: 28 dez. 2006.

SÁ, D. R. *Malária em Terras Indígenas Habitadas pelos Pakaanova (Wari'), Estado de Rondônia, Brasil: estudo epidemiológico e entomológico*, 2003. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.

SANTOS, E. C. O. et al. Avaliação dos níveis de exposição ao mercúrio entre índios Pakaanóva, Amazônia, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 19: 199-206, 2003.

SANTOS, G. M. *Seara de Homens e Deuses: uma etnografia dos modEos de subsistência dos Enawene-Nawe*, 2001. Dissertação de Mestrado, Campinas: Universidade Estadual de Campinas.

SANTOS, R. V. Crescimento físico e estado nutricional de populações indígenas brasileiras. *Cadernos de Saúde Pública*, 9 (supl. 1): 46-57, 1993.

SANTOS, R. V. & COIMBRA JR., C. E. A. Socioeconomic differenciation and body morphology in the Suruí of the Southwestern Amazonia. *Current Anthropology*, 37: 853-856, 1996.

SANTOS, R. V. & COIMBRA JR., C. E. A. Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil. In: COIMBRA JR., C. E. A.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (Orgs.) *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), 2003.

SANTOS, R. V. et al. Tapirs, tractors, and tapes: the changing economy of the Xavánte Indians of Central Brazil. *Human Ecology*, 25: 545-566, 1997.

SCHRÖDER, P. *Economia Indígena: situação atual e problemas relacionados a projetos indígenas de comercialização na Amazônia Legal*. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2003.

SCHUCH, I. *Perfil socioeconômico e alimentar das famílias indígenas Kaingang de Guarita-RS*, 2001. Dissertação de Mestrado, Campinas: Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas.

SCRIMSHAW, N. S. Foreword. In: PELTO, G. H.; PELTO, P. J. & MESSER, E. (Eds.) *Research Methods in Nutritional Anthropology*. Tokyo: The United Nations University, 1989.

SCRIMSHAW, N. S. & GLEASON, G. R. (Eds.) *RAP – Rapid Assessment Procedures: qualitative methodologies for planning and evaluation of health related programmes*. Boston: International Nutrition Foundation for Developing Countries, 1992.

SENRA, K. V. *'Gente é Macaco de Onça': padrões de comestibilidade de animais nas terras baixas da América do Sul*, 1996. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

SERRA, R. F. A. Diário do Rio Madeira. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico*, XX, 1857.

SETZ, E. Z. F. *Ecologia Alimentar em um Grupo Indígena: comparação entre aldeias Nambiquara de floresta e de cerrado*, 1983. Dissertação de Mestrado, Campinas: Universidade Estadual de Campinas.

SIQUEIRA, A. D. *The Ecology of Food and Nutrition: patterns of land use and nutritional status among Caboclo populations on Marajó Island, Pará, Brazil*, 1997. Ph. D. Dissertation, Bloomington: Indiana University.

SPONSEL, L. E. (Ed.) *Indigenous Peoples and the Future of Amazonia: an ecological anthropology of an endangered world*. Tucson: The University of Arizona Press, 1995.

STEWARD, J. (Ed.) *Handbook of South American Indians*. Washington: Smithsonian Institution, 1948.

STINSON, S. Variation in body size and shape among South American Indians. *American Journal of Human Biology*, 2: 37-51, 1990.

STINSON, S. Early childhood growth of Chachi Amerindians and Afro-Ecuadorians in Northwest Ecuador. *American Journal of Human Biology*, 8: 43-53, 1996.

SOCIEDADE CIVIL BEM-ESTAR FAMILIAR NO BRASIL (BEMFAM). *Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde, 1996*. Rio de Janeiro: Bemfam, Programa de Pesquisas de Demografia e Saúde (DHS) Macro International Inc., 1997.

STOCKS, A. Cocamilla fishing: patch modification and environmental buffering in the Amazon várzea. In: HAMES, R. B. & VICKERS, W. T. (Eds.) *Adaptive Responses of Native Amazonians*. New York: Academic Press, 1983.

TAVARES, E. F. et al. Anormalidades de tolerância à glicose e fatores de risco cardiovascular em uma tribo indígena aculturada da região amazônica brasileira. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia*, 43 (supl. 1): S235, 1999.

TAYLOR, R. et al. Dietary intake, exercise, obesity and noncommunicable disease in rural and urban populations of three Pacific Island countries. *Journal of the American College of Nutrition*, 11: 283-293, 1992.

TEIXEIRA-PINTO, M. *Ieipari: sacrifício e vida social entre os Arara*. Rio de Janeiro: Hucitec, Anpocs, Editora da Universidade Federal do Paraná, 1997.

THEIS, J. Changing patterns of food consumption in Central Kordofan, Sudan. *Food and Foodways*, 5: 39-55, 1991.

TROSTLE, J. Early work in anthropology and epidemiology: from social medicine to the germ theory, 1840 to 1920. In: JANES, C. R; STALL, R. & GIFFORD, S. M. (Eds.) *Anthropology and Epidemiology: interdisciplinary approaches to the study of health and disease*. London, Boston, Dordrecht: D. Reidel Publishing Company, 1986a.

TROSTLE, J. Anthropology and epidemiology in the twentieth century: a selective history of collaborative projects and theoretical affinities, 1920 to 1970. In: JANES, C. R; STALL, R. & GIFFORD, S. M. (Eds.) *Anthropology and Epidemiology: interdisciplinary approaches to the study of health and disease*. London/Boston/Dordrecht: D. Reidel Publishing Company, 1986b.

TURNER, T. Os Mebengokre Kayapó: história e mudança social, de comunidades autônomas para a coexistência interétnica. In: CUNHA, M. C. da (Org.). *História dos Índios no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), 1992.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). *Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos*. São Paulo: USP, 2000. Versão eletrônica. Disponível em: <www.fcf.usp.br/tabela>. Acesso em: 15 jul. 2004.

VADEZ, V. et al. Cash-cropping, farm technologies, and deforestation: what are the connections? *Tsimane' Amazonian Panel Study Working Paper*, 18, 2005. Disponível em: <people.brandeis.edu/~rgodoy/>. Acesso em: 28 dez. 2006.

VAN LIERE, M. J.; BROWER, I. D. & DEN HARTOG, A. P. A food ethnography of the Otammari in North-Western Benin: a systematic approach. *Ecology of Food and Nutrition*, 34: 293-310, 1996.

VAN LOON, H. et al. Local versus universal growth standards: the effect of using NCHS as universal reference. *Annals of Human Biology*, 13: 347-357, 1986.

VAN VELTHEN, L. H. 'Comer verdadeiramente': produção e preparação de alimentos entre os Wayanas. *Horizontes Antropológicos*, 4 (supl. 2): 10-26, 1996.

VIEIRA-FILHO, J. P. B. et al. Polineuropatia nutricional entre os índios Xavantes. *Revista da Associação Médica Brasileira*, 43: 82-88, 1997.

VILAÇA, A. M. N. *Comendo como Gente: formas do canibalismo Wari' (Pakaa Nova)*, 1989. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

VILAÇA, A. M. N. *Comendo como Gente: formas do canibalismo Wari' (Pakaa Nova)*. Rio de Janeiro: Anpocs, Editora da UFRJ, 1992.

VILAÇA, A. M. N. O sistema de parentesco Wari'. In: VIVEIROS DE CASTRO, E. B. (Org.) *Antropologia do Parentesco: estudos ameríndios*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 1995.

VILAÇA, A. M. N. *Quem Somos Nós: questões da alteridade no encontro dos Wari' com os brancos*, 1996a. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

VILAÇA, A. M. N. Cristãos sem fé: alguns aspectos da conversão dos Wari' (Pakaa Nova). *Mana – Estudos de Antropologia Social*, 2: 109-137, 1996b.

VILAÇA, A. M. N. Fazendo corpos: reflexões sobre morte e canibalismo entre os Wari' à luz do perspectivismo. *Revista de Antropologia*, 41: 9-67, 1998.

VILAÇA, A. M. N. O que significa tornar-se Outro? Xamanismo e contato interétnico na Amazônia. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 15: 56-72, 2000.

VILAÇA, A. M. N. Missions et conversions chez les Wari'. *L'Homme*, 164: 50-80, 2002.

VILAÇA, A. M. N. *Quem Somos Nós: os Wari' encontram os brancos*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 2006.

VIVEIROS DE CASTRO, E. B. A fabricação do corpo na sociedade xinguana. In: OLIVEIRA FILHO, J. P. (Org.) *Sociedades Indígenas e Indigenismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, Marco Zero, 1987.

VIVEIROS DE CASTRO, E. B. Alguns aspectos da afinidade no dravidianato amazônico. In: VIVEIROS DE CASTRO, E. B. & CARNEIRO DA CUNHA, M. (Orgs.) *Amazônia: etnologia e história indígena*. São Paulo: NHII-USP/Fapesp, 1993.

VIVEIROS DE CASTRO, E. B. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. *Mana – Estudos de Antropologia Social*, 2: 115-143, 1996.

VIVEIROS DE CASTRO, E. B. Imagens da natureza e da sociedade. In: VIVEIROS DE CASTRO, E. B. *A Inconstância da Alma Selvagem e Outros Ensaios de Antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2002. p. 319-344.

VON GRAEVE, B. *The Pacaa Nova: clash of cultures on the Brazilian frontier*. Ontario: Broadview Press, 1989.

VON OPPEN, A. Cassava: the lazy man's food? Indigenous agricultural innovation and dietary change in Northwestern Zambia (ca. 1650-1970). *Food and Foodways*, 5: 15-38, 1991.

WATERLOW, J. C.; TOMKINS, A. M. & GRANTHAM-McGREGOR, S. M. *Malnutrición Proteico-Energética*. Publicación Científica n. 555. Washington: Organización Panamericana de la Salud, 1996.

WEISS, K. M.; FERRELL, R. E. & HANIS, C. L. A New World Syndrome of metabolic diseases with a genetic and evolutionary basis. *Yearbook of Physical Anthropology*, 27: 153-178, 1984.

WEISS, M. C. V. Contato interétnico, perfil saúde-doença e modelos de intervenção em saúde indígena: o caso Enawenê-Nawê. In: COIMBRA JR., C. E. A.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (Orgs.) *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco), 2003.

WEST, K. M. Diabetes in American Indians and other native populations of the New World. *Diabetes*, 23: 841-855, 1974.

WILLETT, W. (Ed.) *Nutritional Epidemiology*. New York, Oxford: Oxford University Press, 1990.

WILSON, C. S. Traditional diets: their value and preservation. *Ecology of Food and Nutrition*, 32: 89-90, 1994.

WIRSING, R. L. The health of traditional societies and the effects of acculturation. *Current Anthropology*, 26: 303-322, 1985.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Physical status: the use and interpretation of anthropometric indicators of nutritional status*. Geneva: World Health Organization, 1995. (WHO Technical Report Series, 854)

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Obesity: preventing and managing the global epidemic*. Geneva: World Health Organization, 2000. (WHO Technical Report Series, 894)

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. Geneva: World Health Organization, 2003. (WHO Technical Report Series, 916)

YOUNG, T. K. Are subartic Indians undergoing the epidemiologic transition? *Social Science and Medicine*, 26: 659-671, 1988a.

YOUNG, T. K. *Health Care and Cultural Change: the Indian experience in the Central Subartic*. Toronto: University of Toronto Press, 1988b.

Anexo

Chave de Pronúncia

A língua falada pelos Wari' pertence à família lingüística Txapakura, e vem sendo estudada desde a década de 50 pelos missionários da Missão Novas Tribos do Brasil. A partir de seus estudos, os missionários vêm desde então traduzindo para o idioma nativo passagens da Bíblia; além disso, produziram cartilhas ainda hoje utilizadas na alfabetização das crianças em seu próprio idioma. A língua wari' é falada pelos diversos subgrupos que compõem esta população, apresentando variações em sua pronúncia e também em seu vocabulário.

No dialeto falado em Santo André, de modo geral, as vogais e consoantes pronunciam-se como em português, com algumas diferenças:

h	Como rr em carro
j	Varia entre j em jeito e y em yankee (em inglês)
k	Como c em casa
m	Varia entre m em maca e b em boi, mas anasalado
n	Varia entre n em nada e d em doce, mas anasalado
r	Como r em cara
t	Como t em também
w	Como w em we (em inglês)
x	Varia entre ch em chá e tch em tcheco
'	oclusiva glotal
o	Varia entre o em foram e u em uso
ü	Como u em fumer (em francês)

Nota

A grafia das palavras wari' presentes no texto baseia-se naquela proposta pelos missionários da Missão Novas Tribos do Brasil, mas substituindo o fonema /k/, grafado pelos missionários como c ou qu, por k, e o /ü/, por eles grafado como u, por ü. Para os nomes próprios, contudo, optou-se por reproduzir exatamente a grafia utilizada pelos próprios Wari' de Santo André, isto é, aquela utilizada pela Missão Novas Tribos do Brasil, pelo fato de assim escreverem e reconhecerem seus nomes.